



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

“Elaboración de confituras y compotas con base en frutas cultivadas en la Amazonia Ecuatoriana para su aplicación en preparaciones gastronómicas de innovación”.

Trabajo de titulación previo a la obtención del título de Licenciado/a en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas.

Autores:

Chuchuca Pillajo Christian Adrián

CI: 0104942263

Matute León Norma Gabriela

CI: 0105721732

Directora:

MSC: Marlene del Cisne Jaramillo Granda

CI: 0101304129

Cuenca, Ecuador

19/09/2019



Resumen:

El presente proyecto de intervención tiene como finalidad elaborar confituras y compotas con base en frutas cultivadas en la Amazonia Ecuatoriana para su aplicación en preparaciones gastronómicas de innovación, con este proyecto se busca ampliar la forma de consumo de estas frutas y buscar un realce de su potencial en el campo gastronómico. Se realiza investigaciones cualitativas y cuantitativas para obtener información verídica de los productos y poder aplicarlos en cocina, tomando en cuenta sus beneficios en la salud y el gran aporte que puede llegar a tener en el campo gastronómico.

Se inicia con la investigación bibliográfica, características y las propiedades nutricionales de la “carambola, fruta-pan o yaca, pomarrosa y pitahaya rosada”, luego se investiga sobre las técnicas de los confituras y compotas, desde su historia hasta la actualidad de igual manera se analiza la forma de conservación y almacenamiento, para que los productos tengan una vida útil adecuada, teniendo conocimiento del valor nutritivo de cada uno de los productos a utilizarse se puede desarrollar nuevas preparaciones en técnicas gastronómicas

Finalmente en el trabajo experimental y de campo se aplican en la elaboración de confituras y compotas.

Una vez realizadas las confituras y compotas se desarrollan recetas innovadoras de cocina de sal y dulce con estos productos.

PALABRAS CLAVE: confitura, compota, pomarrosa, pitahaya rosada, carambola, fruta pan, técnicas culinarias



Abstract:

Abstract

This intervention project aims to develop fruit jams and jellies based on fruits grown in the Ecuadorian Amazon for application in gastronomic preparations of innovation, this project seeks to expand the form of consumption of these fruits and searches for an enhancement of its potential in the gastronomic field. Both qualitative and quantitative research were carried out to obtain accurate information of the products as to apply them in the kitchen, taking into account their health benefits and the great contribution they can make in the gastronomic field.

It starts with the bibliographic research, features, and the nutritional properties of the "carambola, fruit-bread or yaca, pomarrosa and pink pitahaya", the techniques for jams and jellies were researched, from its history up to the present, similarly, it discusses about the form of conservation and storage, so that the products will have a useful life, having knowledge of the nutritional value of each of the products to be used new preparations in gastronomic techniques can be developed.


Finally, in the experimental work field and application of various techniques and methods of cooking in making jams and compotes.

Upon the jams and compotes innovative recipes of salty and sweet kitchen with these products were developed.

Keywords: jam, compote, Pomarrosa, carambola, pink pitahaya fruit-bread, cooking techniques

Certificado de precisión FCH-TR-026

Yo, Guido E Abad, certifico que soy traductor de español a inglés, designado por la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, que he traducido el presente documento, y que, al mejor de mi conocimiento, habilidad y creencia, esta traducción es una traducción verdadera, precisa y completa del documento original en español que se me proporcionó.


guido.abad@ucuenca.edu.ec

Santa Ana de los Ríos de Cuenca, 03 de junio de 2019

cc. Archivo

Elaborado por: GEAV


03-06-2019 09:16 am
Recibido por nombre, firma, fecha y hora
Christian Chuchuca 



Índice del Trabajo

Contenido

INDICE DE FIGURAS.....	10
INDICE DE TABLAS.....	10
INDICE DE FOTOS.....	10
AGRADECIMIENTOS.....	16
AGRADECIMIENTOS.....	17
Dedicatoria	18
Dedicatoria	19
INTRODUCCION	20
CAPITULO 1	22
Conceptualización general: confituras y compotas.....	22
1. Antecedentes	22
1.1 Origen de la confitura	22
1.2 Origen de la compota.....	23
1.3 Características.....	23
1.3.1 Características de la confitura	23
1.3.2 Características de la compota.....	24
1.4 Propiedades.....	24
1.4.1 Propiedades de la confitura.....	24
1.4.2 Propiedades de la compota	25
1.5 Diferencia entre confitura y compota.....	25
1.6 Conservación	26
1.6.1 Historia de la conservación	26
1.6.2 Aportes de la conservación en la historia.....	28
1.7 Métodos de conservación en la antigüedad.....	28
1.7.1 Conservación mediante salazón	28
1.7.2 Conservación por secado al sol	28
1.7.3 Conservación mediante el ahumado	29
1.7.4 Conservación mediante frio	29
1.8 Conservación moderna de alimentos	29
1.9 Métodos de conservación moderna de alimentos	30



1.9.1	Método de conservación por frío	30
1.9.2	Método de conservación por calor	31
1.9.3	Método de conservación con productos conservadores	32
1.9.4	Método de conservación por deshidratación	32
1.9.5	Método de conservación al vacío	33
1.9.6	Método de conservación por ionización	33
1.9.7	Método de conservación con aditivos alimentarios	34
1.9.8	Método de conservación por revestimiento.	34
1.10	Historia del Azúcar	35
1.11	Tipos de edulcorantes usados para la conserva	35
1.11.1	Azúcar Blanca	35
1.11.2	Azúcar mascabado	36
1.11.3	Sacarina	36
1.11.4	Stevia	36
1.11.5	Miel de abeja	37
1.12	Importancia de la conservación de alimentos	37
CAPITULO 2		38
2.	Características de las frutas seleccionadas para confituras y compotas.	38
2.1	CARAMBOLA	38
2.1.1	Origen	38
2.1.2	Características	38
2.1.3	Propiedades nutricionales	38
2.1.4	Composición nutricional	39
2.1.5	Variedades	40
2.1.6	Usos	40
2.1.7	Datos importantes de la carambola	40
2.2	FRUTA PAN O YACA	42
2.2.1	Origen	42
2.2.2	Características	42
2.2.3	Propiedades nutricionales	42
2.2.4	Composición nutricional	43
2.2.5	Variedades	43
2.2.6	Usos	44



2.2.7	Datos importantes de la fruta pan o yaca.....	44
2.3	POMARROSA	47
2.3.1	Origen.....	47
2.3.2	Características	47
2.3.3	Propiedades nutricionales	48
2.3.4	Composición nutricional	48
2.3.5	Variedades	49
2.3.6	Usos.....	49
2.3.7	Datos importantes de la pomarroza	49
2.4	PITAHAYA ROSADA.....	51
2.4.1	Origen.....	51
2.4.2	Características	51
2.4.3	Propiedades nutricionales	51
2.4.4	Composición nutricional	52
2.4.5	Variedades	52
2.4.6	Usos.....	53
2.4.7	Datos importantes de la pitahaya rosada.....	53
2.5	Análisis de encuestas realizadas a estudiantes de la Universidad de Cuenca	55
CAPITULO 3	62
3.	Técnicas y métodos culinarios para la elaboración de confituras y compotas para su aplicación en preparaciones gastronómicas.....	62
3.1	Conceptualización: técnicas culinarias y métodos culinarios	62
3.1.1	Clasificación	63
3.1.2	Con cocción y sin cocción.....	63
3.1.2.1	Con cocción.....	63
3.1.2.2	Sin cocción	66
3.1.3	Puntos de caramelo y técnicas de elaboración de confitura	66
3.1.4	Proceso de elaboración de la confitura de carambola y manzana verde.....	67
3.1.5	Proceso de elaboración de la confitura de pitahaya rosada y tuna.....	68
3.1.6	Proceso de elaboración de la confitura de fruta pan y taxo	69
3.1.7	Proceso de elaboración de la confitura de pomarroza y fresa	70
3.2	Técnicas de elaboración de compotas	71
3.2.1	Proceso de elaboración de la compota de carambola y manzana verde	71



3.2.2	Proceso de elaboración de la compota de pitahaya rosada y tuna	72
3.2.3	Proceso de elaboración de la compota de fruta pan y taxo	73
3.2.4	Características de la compota de pomarroza y fresa.....	74
Capítulo 4	76
4.	Aplicación de confituras y compotas en recetas innovadoras	76
4.1	Fichas técnicas de las confituras.....	76
4.1.1	Confitura de carambola con manzana verde.....	76
	Confitura de carambola y manzana verde	76
4.1.2	Confitura de pitahaya rosada con tuna.....	78
	Confitura de pitahaya rosada y tuna	78
4.1.3	Confitura de fruta pan con taxo	80
	Confitura de fruta pan con taxo.....	80
4.1.4	Confitura de pomarroza con fresa	82
	Confitura de pomarroza con fresa	82
4.2	Fichas técnicas de las compotas	84
4.2.1	Compota de carambola con manzana verde	84
	Compota de carambola con manzana verde	84
4.2.2	Compota de pitahaya rosada con tuna	86
	Compota de pitahaya rosada con tuna.....	86
4.2.3	Compota de fruta pan con taxo	88
	Compota de fruta pan con taxo	88
4.2.4	Compota de pomarroza con fresa.....	90
	Compota de pomarroza con fresa	90
4.3	Fichas técnicas de recetas de innovación.....	92
4.3.2	Alitas broaster picantes marinadas con confitura de carambola con papas fritas con queso, acompañado de verduras frescas y salsa de yogurt.....	94
4.3.3	Lomo de res horneado y glaseado con confitura de carambola, acompañado con trilogía de mote.....	97
4.3.4	Trucha al horno con chips de yuca, salsa de compota de carambola y ensalada de lechugas	99
4.3.5	Orejas de cerdo con salsa BBQ de confitura de carambola con cuscús y ensalada fresca	101
4.3.6	Tacos rellenos con carne desmechada de cerdo salteada con confitura de fruta pan y salsa de naranjilla y ají	103



4.3.7	Pechuga de pollo horneada y glaseada con compota de fruta pan, acompañada con frejol negro	105
4.3.8	Lomo mechado glaseado con confitura de fruta pan y acompañado de sala de piña y mango con papas al horno	107
4.3.9	Pulpo marinado con confitura de fruta pan al grill, acompañado con champiñones y verduras y muchines de yuca	109
4.3.10	Ravioles rellenos de carne de res y compota de fruta pan, acompañado con salsa bechamel y champiñones	111
4.3.11	Chuleta de cerdo horneada con confitura de pitahaya y uvilla, acompañada con choclo tierno y ensalada pico de gallo	113
4.3.12	Rollo de pollo relleno de compota de pitahaya, gratinado y acompañado con arroz pesto y ensalada de brotes	115
4.3.13	Brochetas de cerdo a la parrilla con salsa agridulce de pitahaya con papa rellena	117
4.3.14	Nuggets de calamar marinado con confitura de pitahaya y uvilla con patacones y salsa de coco	119
4.3.15	Muslo de pollo Tandoori glaseado con compota de pitahaya acompañado con papa china y ensalada salteada	121
4.3.16	Lengua de res al grill, braseado con compota de pomarrosa y acompañado con camote amarillo y verduras blanqueadas	124
4.3.17	Albóndiga de pollo rellena con queso mozzarella bañada con salsa de confitura de pomarrosa y con yuca	126
4.3.18	Pulpa de res salteada con confitura de pomarrosa acompañada con puré de zanahoria blanca y camote morado	128
4.3.19	Scallops al ajillo con crocantes de verduras y salsa Veloute con confitura de pomarrosa	130
4.3.20	Aguacates rellenos con camarones a la plancha con quinua y vinagreta de compota de pomarrosa	132
4.3.21	Torta de fruta pan, bañado en jalea de pitahaya, mousse de carambola y salsa de pomarrosa	134
4.4	Validación de la propuesta de menú	140
4.4.1	Fuente 1: compota de carambola y manzana verde.	141
4.4.2	Fuente 2: Confitura de carambola y manzana verde.	141
4.4.3	Fuente 3: Compota de fruta pan y Taxo	142
4.4.4	Fuente 4: Confitura de fruta pan y Taxo	142
4.4.5	Fuente 5: Compota de Pitahaya Rosada y Tuna	143
4.4.6	Fuente 6: Confitura de pitahaya rosada Y tuna	144



4.4.7	Fuente 7: Compota de pomarrosa y fresa	144
4.4.8	Fuente 8: Confitura de pomarrosa y fresa	145
4.4.9	Fuente 9: Menú 1	146
4.4.10	Fuente 10: menú 2.....	147
5.	CONCLUSIONES	149
6.	RECOMENDACIONES	150
7.	Bibliografía	151
8.	ANEXOS	155
8.1	ANEXO 1: DISEÑO DE TESIS	155
8.2	ANEXO 2: fotografías del proceso de degustación para la aceptación de platos. 167	
8.5	ANEXO 4: fotografías de visita al cultivo de las frutas seleccionadas.....	183



INDICE DE FIGURAS

Figura # 1: Método de conservación por frío	31
Figura # 2: Método de conservación por calor	31
Figura # 3: Método de conservación con productos conservadores	32
Figura # 4: Método de conservación por deshidratación	33
Figura # 5: Método de conservación por revestimiento	34

INDICE DE TABLAS

Tabla # 1: Propiedades nutricionales de la carambola	39
Tabla # 2: Composición nutricional de las carambola	39
Tabla # 3: Composición nutricional de la fruta pan	43
Tabla # 4: Composición nutricional de la pomarrosa	48
Tabla # 5: Composición nutricional de la pitahaya rosada	52
Tabla # 6: Puntos caramelo	66
Tabla # 7: Características de la confitura de carambola y manzana verde	68
Tabla # 8: Características de la confitura de pitahaya rosada y tuna	69
Tabla # 9: Características de la confitura de la fruta pan y taxo	70
Tabla # 10: Características de la confitura de pomarrosa y fresa	71
Tabla # 11: Características de la compota de carambola y manzana verde	72
Tabla # 12: Características de la compota de pitahaya rosada y tuna	73
Tabla # 13: Características de la compota de fruta pan y taxo	74
Tabla # 14: Características de la compota de pomarrosa y fresa	75
Tabla # 15: Sumatoria de calificación	146
Tabla # 16: Sumatoria de calificación	147

INDICE DE FOTOS

Foto # 1: Carambola	38
Foto # 10: Pitahaya madura	54
Foto # 11: Diferencia entre la pitahaya amarilla de la rosada	55
Foto # 12: Confituras y compotas	62
Foto # 13: Confitura de carambola y manzana verde	67
Foto # 14: Confitura de pitahaya rosada y tuna	68
Foto # 15: Confitura de fruta pan y taxo	69
Foto # 16: Confitura de pomarrosa y fresa	70
Foto # 17: Compota de carambola y manzana verde	71
Foto # 18: Compota de pitahaya rosada y tuna	72
Foto # 19: Compota de fruta pan y taxo	73
Foto # 2: Carambola - Cantón Logroño	41
Foto # 20: Compota de pomarrosa y fresa	74
Foto # 3: Fruta pan	42
Foto # 4: Árbol de fruta pan - Cantón Logroño	46
Foto # 5: Fruta pan cosechada	46



<i>Foto # 6: Pomarrosa.....</i>	<i>47</i>
<i>Foto # 7: Árbol de pomarrosa.....</i>	<i>50</i>
<i>Foto # 8: Pitahaya rosada.....</i>	<i>51</i>
<i>Foto # 9: Plantación de pitahaya rosada</i>	<i>54</i>
<i>Ilustración # 1: Tabla de calificación de la compota de carambola.....</i>	<i>141</i>
<i>Ilustración # 10: Tabla de calificación de menú 2.....</i>	<i>147</i>
<i>Ilustración # 2: Tabla de calificación de la confitura de carambola.</i>	<i>141</i>
<i>Ilustración # 3: Tabla de calificación de la compota de fruta pan.</i>	<i>142</i>
<i>Ilustración # 4: Tabla de calificación de la confitura de fruta pan y taxo.....</i>	<i>143</i>
<i>Ilustración # 5: Tabla de calificación de la compota de pitahaya rosada y tuna.</i>	<i>143</i>
<i>Ilustración # 6: Tabla de calificación de la confitura de pitahaya rosada y tuna.....</i>	<i>144</i>
<i>Ilustración # 7: Tabla de calificación de la compota de pomarrosa y fresa.</i>	<i>145</i>
<i>Ilustración # 8: Tabla de calificación de la confitura de pomarrosa y fresa.....</i>	<i>145</i>
<i>Ilustración # 9: Tabla de calificación de menú 1.....</i>	<i>146</i>
<i>Tabla # 1: Propiedades nutricionales de la carambola</i>	<i>39</i>
<i>Tabla # 10: Características de la confitura de pomarrosa y fresa.....</i>	<i>71</i>
<i>Tabla # 11: Características de la compota de carambola y manzana verde.....</i>	<i>72</i>
<i>Tabla # 12: Características de la compota de pitahaya rosada y tuna</i>	<i>73</i>
<i>Tabla # 13: Características de la compota de fruta pan y taxo.....</i>	<i>74</i>
<i>Tabla # 14: Características de la compota de pomarrosa y fresa.....</i>	<i>75</i>
<i>Tabla # 16: Sumatoria de calificacion.....</i>	<i>147</i>
<i>Tabla # 2: Composición nutricional de las carambola.....</i>	<i>39</i>
<i>Tabla # 3: Composición nutricional de la fruta pan</i>	<i>43</i>
<i>Tabla # 4: Composición nutricional de la pomarrosa</i>	<i>48</i>
<i>Tabla # 5: Composición nutricional de la pitahaya rosada.....</i>	<i>52</i>
<i>Tabla # 6: Puntos caramelo.....</i>	<i>66</i>
<i>Tabla # 7: Características de la confitura de carambola y manzana verde</i>	<i>68</i>
<i>Tabla # 8: Características de la confitura de pitahaya rosada y tuna</i>	<i>69</i>
<i>Tabla # 9: Características de la confitura de la fruta pan y taxo</i>	<i>70</i>

INDICE DE ILUSTRACIONES

<i>Ilustración # 1: Tabla de calificación de la compota de carambola.....</i>	<i>141</i>
<i>Ilustración # 2: Tabla de calificación de la confitura de carambola.</i>	<i>141</i>
<i>Ilustración # 3: Tabla de calificación de la compota de fruta pan.</i>	<i>142</i>
<i>Ilustración # 4: Tabla de calificación de la confitura de fruta pan y taxo.....</i>	<i>143</i>
<i>Ilustración # 5: Tabla de calificación de la compota de pitahaya rosada y tuna.....</i>	<i>143</i>
<i>Ilustración # 6: Tabla de calificación de la confitura de pitahaya rosada y tuna.</i>	<i>144</i>
<i>Ilustración # 7: Tabla de calificación de la compota de pomarrosa y fresa.</i>	<i>145</i>
<i>Ilustración # 8: Tabla de calificación de la confitura de pomarrosa y fresa.....</i>	<i>145</i>
<i>Ilustración # 9: Tabla de calificación de menú 1</i>	<i>146</i>
<i>Ilustración # 10: Tabla de calificación de menú 2.....</i>	<i>147</i>



Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio
Institucional

Christian Adrián Chuchuca Pillajo en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "Elaboración de confituras y compotas con base en frutas cultivadas en la Amazonia Ecuatoriana para su aplicación en preparaciones gastronómicas de innovación", de conformidad con el Art. 114 del CODIGO ORGANICO DE LA ECONOMIA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACION reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el repositorio institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 114 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, 19 de septiembre del 2019

Christian Adrián Chuchuca Pillajo

C.I: 0104942263



Cláusula de Propiedad Intelectual

Christian Adrián Chuchuca Pillajo, autor del trabajo de titulación "Elaboración de confituras y compotas con base en frutas cultivadas en la Amazonia Ecuatoriana para su aplicación en preparaciones gastronómicas de innovación" certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 19 de septiembre del 2019

Christian Adrián Chuchuca Pillajo

C.I: 0104942263



Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio
Institucional

Norma Gabriela Matute León en calidad de autora y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "Elaboración de confituras y compotas con base en frutas cultivadas en la Amazonia Ecuatoriana para su aplicación en preparaciones gastronómicas de innovación", de conformidad con el Art. 114 del CODIGO ORGANICO DE LA ECONOMIA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACION reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el repositorio institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 114 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, 19 de septiembre del 2019

Norma Gabriela Matute León

C.I: 0105721732



Cláusula de Propiedad Intelectual

Norma Gabriela Matute León, autora del trabajo de titulación "Elaboración de confituras y compotas con base en frutas cultivadas en la Amazonia Ecuatoriana para su aplicación en preparaciones gastronómicas de innovación" certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

Cuenca, 19 de septiembre del 2019

Norma Gabriela Matute León

C.I: 0105721732



AGRADECIMIENTOS

Prácticamente no soy muy bueno para expresar lo agradecido que estoy con las personas que me han ayudado en todos estos años, ya sea con una palabra de aliento, apoyando en buenos y malos momentos, primeramente agradecer a cada uno de los profesores, los cuales me han enseñado cada una de sus experiencias dentro del campo gastronómico y me han guiado para ser una persona de excelencia y responsabilidad absoluta, al saber que todo lo que se haga dentro de la carrera, se lo hace con amor y pasión. Especialmente a mi tutora la Magister Marlene Jaramillo por toda la ayuda brindada, también quiero agradecer a mis padres John Chuchuca y Fabiola Pillajo así como a mis hermanos Juan Chuchuca y Esteban Chuchuca, por siempre estar a mi lado y apoyarme en cada una de mis acciones en estos años.

También quisiera agradecer a cada uno de mis amigos y compañeros que estuvieron a mi lado y han dado su apoyo cada uno de los días que pasamos juntos ya sea en una materia como el trascurso del estudio universitario. Mauricio Figueroa, Jessica Cabrera, Gabriela Deleg, Priscila Ortiz, Mauro Suconota, Lenin Guanuche, Belén Campoverde, Ángel Tenemaza, Bryan Ordoñez, Oswaldo Juella, Cristyan Naranjo y Miryan Cando. Así como también agradecer a mi amiga y compañera de tesis Gabriela Matute por todo el apoyo para llevar acabo nuestras metas.

Christian Adrián Chuchuca Pillajo



AGRADECIMIENTOS

Agradezco primeramente a Dios por permitirme seguir mi camino a pesar de todas las dificultades en el transcurso de mi vida, agradezco a mi tutora la Magister Marlene Jaramillo por todo el apoyo y la ayuda brindada, también quiero agradecer a mis padres Jorge Matute y Normita León así como a mi hermana Fernanda Matute, a mi sobrina Katherine Ayora y a mis hermanos Oswaldo Matute y Víctor Matute, por siempre estar a mi lado y apoyarme en cada una de mis acciones en estos años, por el cariño de cada uno de ellos que me ayudaron a ser fuerte y cumplir mis metas a futuro.

Quiero agradecer de manera especial a cada uno de mis amigos que estuvieron y están a mi lado brindándome su apoyo cada uno de los días que pasamos juntos durante el trascurso del estudio universitario: Selena Rivera, Wilson Lema, Luis Iñiguez, Estefanía López, Erika Pintado, Daniel Pogyo y Sebastián Orellana; así como también agradecer a mi amigo y compañero de tesis Christian por todo el apoyo para llevar acabo nuestras metas.

Norma Gabriela Matute León



Dedicatoria

El trabajo de titulación va dedicado a mi familia, que han sido un apoyo durante todos mis años de estudio, como en mi vida personal. Y para cada una de las personas que brindaron información y ayuda para la realización del trabajo, sin olvidar a todas las personas con la que he compartido en estos años de estudios universitarios

Christian Adrián Chuchuca Pillajo



Dedicatoria

El presente trabajo de titulación va dedicado a mi familia, que han sido mi más grande apoyo en mi vida diaria y en mis estudios, por darme fuerzas para seguir de pie y jamás rendirme ante cualquier situación difícil, de la misma manera a mis amigos que son los que complementan mi vida.

Norma Gabriela Matute León



INTRODUCCION

Se realiza este proyecto de intervención debido a la gran variedad de frutas que se dispone en el Ecuador, específicamente en la Amazonía las que se pueden encontrar y cultivar en todo tipo de clima y suelo fértil, son consumidas en gran cantidad en diferentes tipos de preparaciones incluso son productos naturales que pueden consumir en forma directa sin pasar por métodos de cocción. Se pueden encontrar frutas con aromas fragantes y con sabores que van de dulce a ácido, con consistencias líquidas y suaves.

El presente tema pretende impulsar el desarrollo local de productos autóctonos y la trazabilidad de los mismos, apoyando de esta manera la sustentabilidad y el cuidado medioambiental, como hacer conocer a la gente sobre el uso de los frutos escogidos en base a confituras y compotas, por su bajo conocimiento en usos gastronómicos para así poner en realce la variedad de elaboraciones gastronómicas que se pueden realizar a base a estas preparaciones.

El presente trabajo de intervención consta de los siguientes capítulos:

En el primer capítulo trata sobre conocer la versatilidad de los productos a estudiar e identificar a las aplicaciones conocidas en la actualidad, por lo que se realizara una investigación de los antecedentes, características, propiedades y diferencias entre confituras y compotas explicando cada una de ellas. Como también se resaltara la importancia de la conservación de los alimentos, para alargar su vida útil para poder aplicarlos en diferentes técnicas gastronómicas.

En el segundo capítulo se analiza las características de las frutas seleccionadas para confituras y compotas, por lo que se realizara una investigación de las características, propiedades nutricionales y usos de la carambola, fruta pan o yaca, pomarrosa y pitahaya rosada.

En el tercer capítulo da a conocer sobre las técnicas y métodos culinarios para la elaboración de confituras y compotas, por lo que se explicara cada una de las técnicas



conocidas que son apropiadas para dichas elaboraciones. Detallando incluso la elaboración de las confituras y compotas que se necesitan para la producción de los platos.

En el cuarto capítulo se realiza la aplicación de confituras y compotas en recetas innovadoras mediante fichas técnicas. Donde se detalla la cantidad de productos que se necesita en cada plato, como observaciones o recomendaciones para una buena realización de los mismos. Incluyendo el precio del plato. Con su presentación en foto.



CAPITULO 1

Conceptualización general: confituras y compotas

1. Antecedentes

1.1 Origen de la confitura

La historia de la confitura inicia en el medio Oriente siendo introducido en Europa con la llegada de los cruzadas (expediciones militares realizadas por los cristianos con el objetivo de rescatar territorios ocupados por los turcos), junto con otros productos desconocidos en la zona, incluyendo en estos la caña de azúcar (Morros y Pinto, 2015).

Las primeras elaboraciones se realizaban con trozos de frutas sumergidos en miel o en su defecto jugo de vino hervido. En sus principios se lo consideró como una conserva por usar un tipo de edulcorante, para que de esta forma la vida útil del producto llegue a ser más extensa, con la idea primordial de poder consumir frutas que no se consigue en todo el año.

Posteriormente en el siglo XIII, a manos de los árabes el azúcar llega a territorios europeos a precios muy elevados, a consecuencia de esto el azúcar no es utilizado para la elaboración de conservas como confituras, jaleas y mermeladas, solo se utilizaba la miel de abeja como edulcorante de estas preparaciones y no eran muy conocidos en estos territorios, hasta el siglo XIX donde el costo del azúcar baja y llega a ser un producto de fácil acceso para las personas, de esta manera incluso logran reemplazar casi en su mayoría la utilización de la miel por el azúcar (Sidney, 1996.).

En la actualidad la palabra confitura, tiene dos tipos de conceptos, el primero está relacionado a la elaboración en base a fruta, más un edulcorante y el segundo concepto hace referencia a la cocción de un género cárnico en un medio graso sin que este llegue a hervir, se lo realiza con una temperatura de 80°C máximo, mientras que para realizar una confitura con pescados se los realiza con una temperatura de 65°C durante 15 minutos.



1.2 Origen de la compota

La historia de la compota nace en el año de 1927, en la fábrica Fremont Canning Company, la cual se centraba en la producción de enlatados de comida. El gerente de dicha industria llamado Daniel Frank Gerber tuvo la iniciativa gracias a su esposa Dorothy Gerber en iniciar la producción de enlatados a base de fruta triturada, preparación que ella creaba para alimentación de su hija Sally de apenas siete meses de nacida, idea dada por su pediatra. Su hija fue la primera en probar aquellas preparaciones, para luego ser distribuido comercialmente a todos los bebés de la zona, siendo prácticamente un éxito productivo aceptado por padres y médicos especialistas. Llegando a tener variedad de sabores de diferentes frutas en solo seis meses, siendo sus primeras preparaciones a base de guisantes y verduras (Bentley, 1962).

Otra de las historias conocidas sobre el origen de las compotas es de muchos siglos atrás, en la época de las cruzadas, los primeros creadores de compotas y jaleas lo elaboraban a base de caña de azúcar, a mediados del siglo XVI con la llegada de Cristóbal Colón a América, se conocen técnicas más populares con frutas encontradas en el continente; llegando a ser los Reyes y nobles quienes reclamaban más sabores agradables a base de compotas para sus celebraciones.

En Alemania y en Francia se preparaban este tipo de compotas pero solo con manzanas, debido a que tenían cultivos extensos de esta fruta y buscaban la manera de preservar esta por más tiempo; con el paso de los años la empezaron a preparar con diferentes frutas, incluso es muy recomendada por nutricionistas (Pitarch, 2013).

1.3 Características

1.3.1 Características de la confitura

La confitura se realiza a partir de fruta ya sea la pulpa o puré con un tipo de edulcorante (azúcar, miel, panela, etc.); también se la puede realizar con cáscaras de frutas, cocinada en un almíbar, lo que se obtiene como resultado final es una textura gelatinosa, en recetas antiguas para la elaboración de confituras se utilizaba solo miel, debido a que se desconocía el azúcar.



Dos tipos de confitura:

NORMAL.- contiene el 35% de pulpa, puré o cascara de fruta y el 65% de azúcar.

EXTRA.- contiene el 45% de pulpa, puré o cascara de fruta y un 55% de azúcar (Gil, 2010.).

1.3.2 Características de la compota

La palabra compota tiene su origen en Francia siendo su pronunciación original “Compote”. También es conocido con el nombre de papilla para los bebés que no tiene desarrollado aun su dentadura por completo, por lo general su sabor da realce a la fruta elegida y su consistencia es viscosa algo sólida. Este producto es muy consumido en países europeos, destacando en Francia y Alemania.

Se le considera a la compota como un tipo de postre o conserva vegetal, creada especialmente para la alimentación de infantes y personas de la tercera edad, dicho producto se puede elaborar con durazno, manzanas y pera siendo estas las más usadas. Pero prácticamente todas las frutas son aptas para la preparación. (Suarez, 2003).

1.4 Propiedades

1.4.1 Propiedades de la confitura

En el proceso de elaboración de las confituras se llega a perder una mínima cantidad de vitaminas que ofrece la fruta, pero sin la pérdida de ninguno de sus minerales, siendo esto beneficio para las personas de todas las edades, primordialmente para niños que hacen ejercicio físico diario.

En sus valores nutricionales contiene un alto contenido de glucosa, así como también brinda una gran cantidad de fibra, más aun cuando se utiliza las cascara de frutas para la elaboración de este producto, siendo de mucho beneficio para el tránsito intestinal y de esta manera ayuda a mantener un peso adecuado, también se tiene en cuenta el bajo contenido de grasa y proteínas que este contiene. Hoy en día dentro de la gastronomía su uso se expande en salsas o se las puede acompañar en diferentes platos dándoles un toque especial; los diferentes beneficios van de acuerdo a la fruta utilizada (Cocina tradicional, confituras, mermeladas y jaleas, 2012.).



1.4.2 Propiedades de la compota

Este producto es muy importante por ser un alimento suave que facilita la buena digestión y brinda una gran cantidad de energía al cuerpo humano al contener los nutrientes de las frutas elegidas para las compotas.

Dentro del campo de la salud, dicho alimento ayuda para el tratamiento de la acidez estomacal, estreñimiento, buena circulación vascular y la falta de apetito.

El valor nutritivo que ofrece el producto es bastante bueno ya que se usa frutas para la elaboración de la compota, de esta manera posee una gran cantidad de vitaminas, primordialmente entre la C y la A, ayudando en la defensa del organismo y la formación y mantenimiento de los sistemas del cuerpo. Las compotas elaboradas con la fruta completa, llega a poseer una gran cantidad de fibra, ayudando está a la prevención de cáncer de colon, como la presión arterial. (Calleja, 2010).

Al cocer la fruta elegida se llega a perder una cantidad pequeña de nutrientes, conservando casi en su mayoría nutrientes principales como las vitaminas de grupo B por ejemplo tiamina, riboflavina y vitamina B6, llegando incluso a perder potasio, por lo que debido a las diferentes propiedades que posee la compota es recomendable para personas con poco apetito, acidez estomacal, colesterol debido a la fibra que posee y problemas de indigestión.

La compota es para el consumo en todas las personas excepto las que tienen intolerancia a la fructuosa, por lo que es recomendable el consumo de compotas elaboradas con base en frutas y verduras que no contengan fructuosa; por ejemplo una de las compotas que se realizan para este tipo de personas es la que está elaborada a partir de frutos rojos y zanahoria, para provechar al máximo sus sabores al momento de elaborar las compotas es recomendable dejarlas en remojo toda la noche (Muñoz, 2017).

1.5 Diferencia entre confitura y compota

Las principales diferencias entre la confitura y la compota es su proceso de elaboración, ya que la primera se realiza mediante el puré o pulpa de la fruta y la segunda con trozos grandes de fruta, así como también la cantidad de azúcar en cada una varía, llegando a



ser en las confituras de un 35-45% de fruta y su diferencia es azúcar, mientras que la compota es un 85% de fruta y 15% de azúcar.

1.6 Conservación

Se define a la conservación de alimentos al conjunto de acciones o procedimientos de preparación de vegetales, frutas, carnes o mariscos, para envasarlos, logrando de esta manera alargar su vida útil para su consumo, esto consiste en evitar que los microorganismos se proliferen en los productos.

Es importante que los productos que se van a utilizar en la preparación de los diferentes platos deben estar perfectamente conservados y que preferible sean frescos, para de esta manera lograr ofrecer a los clientes un producto de calidad, también logramos crear confianza y por ende fidelizar ante los platos elaborados, generalmente se debe recordar que el apetito llega por los ojos por lo que es necesario e importante el color en los platos es decir los colores de cada una de los productos a utilizarse con el fin de que sea apetitoso al cliente. (Crespo y González, 2011).

1.6.1 Historia de la conservación

La conservación de alimentos tiene una gran importancia a lo largo de la historia, desde sus comienzos las personas buscaban la manera de conservar los alimentos por un largo tiempo, por la escases de los mismos y por el cambio climático que afectaba a ellos, se buscó varios métodos para todo tipo de productos llegando al secado mediante el sol, como el uso de la sal en carnes, el uso de salmuera y la deshidratación de verduras, incluso la aplicación de miel y azúcar en conserva de frutas.

Los lugares donde se almacenaban antiguamente los productos también han ido evolucionando con el paso de los años, las personas buscaban maneras de guardar granos de los roedores, se utilizaban las cuevas para almacenamiento de productos porque veían que estos lugares eran más frescos, de igual manera excavaban fosas en los suelos y guardaban alimentos, tapándolos con tierra ya que de esta manera evitaban que los animales se comieran los alimentos, aprovechaban los beneficios del sol para poder secar plantas, pescados y carne (Salas, García y Sánchez, 2005).



Desde siglos atrás, los egipcios conservaban alimentos en aceite de oliva, varios productos entre ellos el higo que era uno de los productos más consumidos y de más importancia se los exponía al sol de manera que eran secados para su conservación, a principios de la Edad Media se llegó a usar varios métodos de conservación, como es el conocido uso de salmuera para preservar aceitunas, o la utilización de miel en todo tipo de frutas. Luego de un tiempo con la incorporación del azúcar en el mercado europeo, varias conservas se las preparaba con azúcar dando como conclusión un sabor diferente y nombrándolo el mejor conservante incluso hasta la actualidad.

Los métodos de conservación que fueron usados al largo de la historia sin duda fueron de gran ayuda para la supervivencia de la humanidad, al contar con reserva durante los periodos de escases de alimentos en sequias y en el invierno, esta necesidad de conservación de alimentos se dio más cuando apareció la agricultura y ganadería debido a que las personas debían guardar gran parte de sus cosechas para evitar pérdidas innecesarias.

Las primeras técnicas usadas para la conservación de alimentos se dio con el uso del calor del sol, el aire, el fuego y el hielo, llegando a preservar una gran cantidad de alimentos por un largo periodo de tiempo al ser técnicas muy efectivas de conservación.

A lo largo de la historia se elaboró varios recipientes de diferente material para la conservación de productos sólidos, tales como cueros de animales, recipientes hechos en base a madera, hasta la invención de la cerámica que sin duda fue un gran descubrimiento para mantener los alimentos protegidos de animales o plagas.

A mediados del siglo XVIII se hace el descubrimiento de la obtención de azúcar de la remolacha por lo que el costo del azúcar de caña bajo su costo relativamente, con el paso de los años se fue modificando técnicas de conservación por diferentes cocineros; se puede decir que en el siglo XIX fue la época dorada de las confituras

Para la conservación de frutas y verduras los griegos descubrieron que era mejor conservarlas en cera virgen de abejas para que permanecieran frescas por un largo tiempo de igual manera agregaban miel a las frutas y las cocinaban por un corto tiempo,



colocaban esta preparación en recipientes como los odres se conservaba de mejor manera y por varias semanas (Salas, García y Sánchez, 2005).

1.6.2 Aportes de la conservación en la historia

- Egipcios: utilizaban el aceite de oliva como método de conservación de alimentos, de igual manera son los pioneros del uso de la sal para secado de alimentos y conservarlos por más tiempo.
- Romanos: aportaron la conservación de vinos, secaban alimentos al sol, incluyendo viseras de pescado para la elaboración del famoso “Garum”, debidamente almacenados en ánforas para su conservación.
- Época de los visigodos: se da la confitura como la melimela que estaba elaborada en base a manzanas y miel, mismas que eran depositadas en odres para su conservación. (Fábrega, 2006).

1.7 Métodos de conservación en la antigüedad

1.7.1 Conservación mediante salazón

En la antigüedad el primer producto a ser sometido a conservación por la sal fue el pescado, para de esta manera conservarlo por más tiempo y poder consumirlo sin ningún problema. Dentro de la historia de la conservación mediante salazón se dan varios orígenes empezando desde la civilización mesopotámica, en antiguo Egipto, los romanos, los fenicios utilizaban la sal para conservar alimentos estos últimos mediante la comercialización de huevos de mújol buscaron la manera de conservar para de esta manera poder distribuir su productos por todas las costas del mediterráneo. (Gallego, 2013).

1.7.2 Conservación por secado al sol

La conservación por medio del secado al sol directamente, es otra de las técnicas más antiguas debido a que las personas en la antigüedad se dieron cuenta que la carne expuesta al sol tendía a secarse y de esta manera se conservaba por más tiempo. Esta técnica se dice que es de la época paleolítica, hace aproximadamente 400.000 años donde se secaba únicamente el pescado y carnes, ya que de esta manera se eliminaba bacterias y ayudaba a que las carnes no de deteriore (Costenbader, 2001.).



1.7.3 Conservación mediante el ahumado

Otra de las técnicas que son consideradas más antiguas es el ahumado, que fue descubierta cuando el hombre se volvió sedentario y de esta manera descubrió el fuego. Acostumbraban colgar la carne, mientras preparaban el fuego, para cocinarla se dieron cuenta que el humo de esta penetraba en la carne adquiriendo un buen sabor y además duraba en buen estado por más tiempo (Cocinero, 2011).

1.7.4 Conservación mediante frío

La conservación de alimentos mediante el frío se da desde la antigüedad, con temperaturas bajo 0°, con la utilización del hielo, en el siglo II a.c se utilizaban neveros artificiales, los cuales generaban bloques grandes de hielo durante las temporadas de frío y estos eran utilizados en las temporadas de calor, su origen fue en Roma y en el año 1931 se lo utilizó en España, en un principio solo buscaban la conserva de alimentos por más tiempo sin embargo con el paso de los años se dieron cuenta que al momento de someter alimentos al frío este reduce la actividad de bacterias y enzimas de esta manera logrando mantener una buena calidad del mismo (Bigatti, 2017.).

1.8 Conservación moderna de alimentos

Gracias a nuevos descubrimientos y en base a la necesidad de conservar alimentos para evitar la hambruna, en diferentes países se fueron mejorando las técnicas y creando nuevas, tan es así que las diferentes técnicas para conservar alimentos eran un “secreto de familia” y no fue hasta un siglo después que estas técnicas se industrializaron por el investigador Nicolas Appert, quien observó que se podía conservar los alimentos si lo hierven en recipientes de vidrio con cierre hermético, esto ayuda a evitar el crecimiento de microorganismos, por alguna razón tardó aproximadamente 14 años descubrir este método, ya que la ausencia de humedad en los alimentos evitaba el crecimiento de microorganismos y por ende evitaba la putrefacción de los productos (Salas, García y Sánchez, 2005).

Con los avances de la tecnología y nuevos descubrimientos se fueron mejorando técnicas, esto gracias a la creación de aparatos que facilitaban almacenar en grandes cantidades los alimentos conservados, por ejemplo la creación de las primeras máquinas de frío se crearon en el siglo XIX (Salas, García y Sánchez, 2013.).



Hoy en día la conservación de los alimentos se ha dado a conocer a nivel mundial, donde son acogidos por grandes restaurantes y por chefs reconocidos, con la finalidad de que a más de conservar más tiempo un producto puedan utilizarlo de diferente manera en diferentes platos innovadores que lleguen a nuevos paladares a nivel mundial, se crearon nuevas técnicas de conservación en base a las que hubo en la antigüedad, mismas que buscan una mejor calidad del producto donde pueda mantener todos sus beneficios de un producto fresco y son las siguientes:

1.9 Métodos de conservación moderna de alimentos

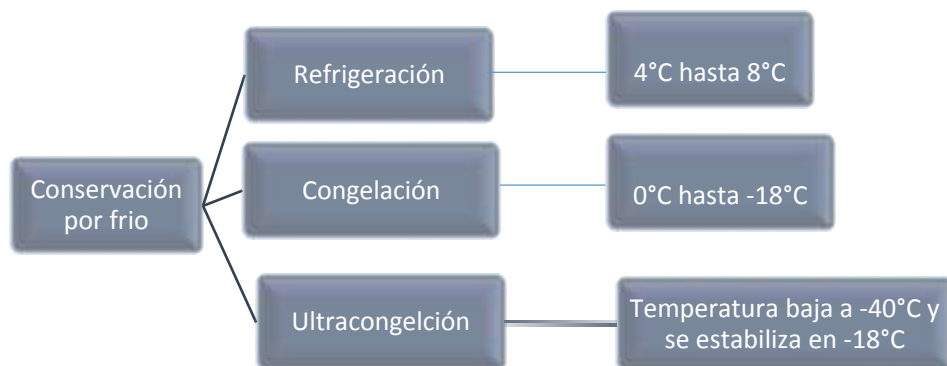
Para la conservación de los alimentos se debe tener en cuenta algunos de los métodos de conservación ya que el objetivo de estos, es evitar el crecimiento y la proliferación de los microorganismos presentes en los productos, lo cual hace que el producto se deteriore para esto el uso de métodos ayuda a alargar la vida útil de estos productos conservando sus propiedades y estos son:

1.9.1 Método de conservación por frío

Hace referencia en someter todo tipo de alimentos ya sea cocido o crudo por temperaturas de 4° hasta los -40° C , con el objetivo de cristalizar por completo cada una de las partículas que constituye el producto, como también el crecimiento de microorganismo, este método es bastante eficaz ya que el producto puede durar años, pero se tiene cuidado de no subir la temperatura causando un descongelamiento del producto, causando la reactivación de los microorganismo y dañando el producto a una velocidad mayor a lo normal.



Figura # 1: Método de conservación por frío



Fuente: Cano, M.A. (2015).

Elaborado por: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019

1.9.2 Método de conservación por calor

Este método de conservación somete un producto a altas temperaturas, logrando eliminar microorganismos y bacterias capaces de estar en los productos alimenticios, sin perjudicar el producto final sometido a este método, las técnicas usadas para esto son la pasteurización o la esterilización siendo los productos con más frecuencia sometidos a esto los lácteos.

Figura # 2: Método de conservación por calor



Fuente: Cando, M.A. (2015)

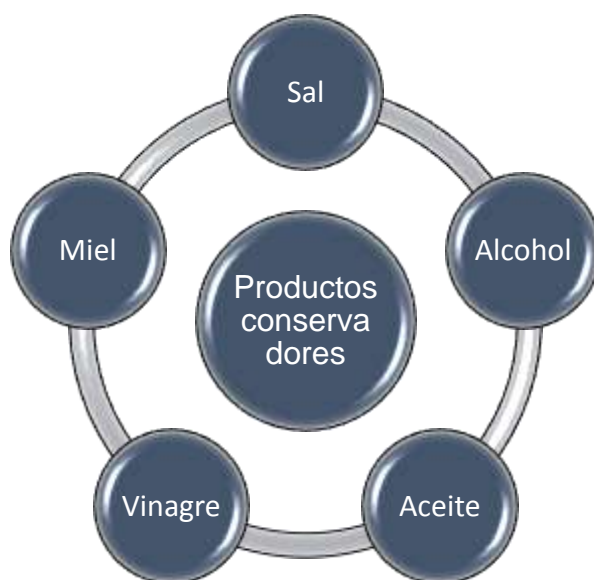
Elaborado por: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019



1.9.3 Método de conservación con productos conservadores

Este es uno de los métodos más comunes que se ve dentro de la comercialización de alimentos cuya finalidad es evitar el deterioro de los productos alimenticios, que son causados por hongos, levaduras, bacterias o mohos, trata de la conservación de verduras, frutas, carnes o mariscos mediante un edulcorante o un medio graso, dependiendo del producto que se quiera conseguir, existe diferentes tipos de productos conservadores siendo los más comunes la sal, miel, vinagre, aceite y el alcohol.

Figura # 3: Método de conservación con productos conservadores



Fuente: Castrillón, T. (2009).

Elaborado por: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019

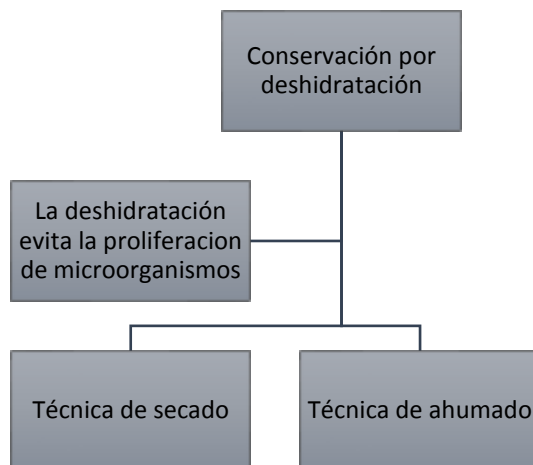
1.9.4 Método de conservación por deshidratación

Esta técnica tiene como principal importancia evitar la proliferación de microorganismos, secando totalmente el producto, se tiene dos tipos de conservación por deshidratación que son: el secado es una técnica que se basa en extraer el agua de los alimentos evitando la putrefacción y proliferación de microorganismos, hoy en día se sigue utilizando métodos antiguos para esta técnica como lo es secado al sol o al viento; el ahumado consiste en someter un producto a una corriente de humo, realizado con



madera de poco nivel de resina los más utilizados son en roble, nogal o durazno, logrando extraer el agua de los productos alimenticios.

Figura # 4: Método de conservación por deshidratación



Fuente: Villen, M. (2017)

Elaborado por: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019.

1.9.5 Método de conservación al vacío

La conservación al vacío es uno de los métodos más conocidos en las últimas décadas, consta de disminuir la cantidad de contacto de aire que está expuesta un producto, llegando a evitar el crecimiento de bacterias las cuales no pueden sobrevivir con la falta de oxígeno.

Una de las principales ventajas es que no altera el producto en cuanto a olor, sabor ni color, sus características permanecen estables, logrando preservar textura y firmeza de los mismos, ayuda ahorrar debido a que se realiza la compra en grandes cantidades y por medio de este método se puede conservar este producto por más tiempo, evitando el desperdicio de los alimentos, incluso carnes o pescados se los puede conservar al vacío ya adobados (Villén, 2017).

1.9.6 Método de conservación por ionización

Este es uno de los métodos más eficaces creado en los años 90`s que se trata principalmente de eliminar los microorganismo mediante radiaciones de iones los cuales



causan que estos se destruyan o debiliten impidiendo su reproducción dentro de un alimento, es considerada una de las técnicas con resultados excelentes en la eliminación de bacterias, pero realizar este tipo de conservación resulta ser caro ya que los equipos solo son de tipo industrial (Naveros, 2009).

1.9.7 Método de conservación con aditivos alimentarios

Se centra principalmente en el uso de aditivos para la conservación de alimentos siendo estos mismos los responsables de preservar tanto el sabor como la textura de los alimentos que llegaran a ser conservados, el principal aditivo usado para esto es el di carbonato de dimetilo (Contento, 1997).

1.9.8 Método de conservación por revestimiento.

Este tipo de conservación se define por el uso de compuestos químicos que llegan a ser aislantes de todo tipo de microorganismo que llegue infectar al producto, principalmente se lo realiza con cera, vaselina o incluso con ciertos tipos de barniz especiales para este uso.

Figura # 5: Método de conservación por revestimiento



Fuente: Aguilar, J. (2012).

Elaborado por: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019



1.10 Historia del Azúcar

El azúcar es originaria en Nueva Guinea, pero su uso era desconocido, hasta que llegó a la India donde se puede decir que ellos fueron los que probaron su sabor dulce, pronto la caña de azúcar se extendió a Próximo Oriente y China, este producto llega a Persia en el año 510 A.C.

En el siglo IV a.c llega a Europa gracias a Alejandro Magno, con el pasar de los años los griegos dejan como herencia a los romanos hasta que en el siglo VII se da una gran difusión del consumo del azúcar gracias a los árabes, ellos al invadir las regiones del Éufrates y Tigris se dan cuenta del gran tesoro que descubrieron en base a la caña de azúcar, por lo que sacan provecho del mismo al realizar cultivos de la caña de azúcar en los lugares conquistados por ellos teniendo gran éxito. Cabe recalcar que los egipcios fueron los que lograron procesar y refinar el azúcar, ya en la Edad Media llega a España, donde le dieron al azúcar gran cantidad de usos, desde perfumar platos hasta la realización de medicinas y con el descubrimiento de América, este producto viaja con los conquistadores Españoles a Santo Domingo para más tarde llegar hasta Cuba y México, en el siglo XVII. Tanto el consumo como la producción se expande básicamente a todo el mundo demostrando sin duda alguna fue el conservante que revolucionó las técnicas para conservación (Araya, 1995).

1.11 Tipos de edulcorantes usados para la conserva

1.11.1 Azúcar Blanca

Es el tipo de edulcorante más usado dentro de la conservación, por la razón de ser el más económico y más fácil de usar. Proviene de la caña de azúcar y la remolacha azucarera, contiene una gran cantidad de calorías y no brinda ningún tipo de nutriente necesario, pero al ser un producto refinado es una de las opciones menos saludables, aun así se lo utiliza en todo tipo de preparaciones siendo los principales en preparaciones de dulce, aunque no se lo descarta para platos de sal resaltado en marinadas y salsas; dependiendo su forma de extracción se puede encontrar diferentes tipos de azúcar, como son el azúcar blanca granulada, azúcar molida, azúcar impalpable (el más fácil de disolver en frío o caliente), azúcar de terrones y la azúcar morena; cada una de ellas



puede pasar por los puntos de caramelo y la transformación de almíbar creada con la incorporación de agua incluyendo en raros casos ralladura de cítricos.

1.11.2 Azúcar mascabado

Su origen proviene de la caña de azúcar igual que la azúcar blanca siendo su diferencia el no ser un producto refinado, tiene un sabor menos dulzón que la anterior, teniendo el mismo nivel calórico, se caracteriza por su color marrón oscuro, para la obtención de este tipo de azúcar primero se deshidrata la melaza y después se muelen los sólidos obtenido, este tipo de azúcar es más puro que los diferentes azucares refinados, y que el azúcar mascabado no posee ningún químico adicional por eso se dice que puede aportar algunos nutrientes al organismo (Álvarez, 2014).

1.11.3 Sacarina

La sacarina se descubrió en 1879, es un tipo de edulcorante derivado del petróleo, llega a endulzar mucho más que el azúcar, se dice que tienen una capacidad de edulcorante de 300 veces más que el azúcar normal, no tiene un nivel calórico por lo que es consumido por muchas personas en proceso de dieta.

Se decía que la sacarina es dañino para la salud ya que el consumo de esta desarrollaba cáncer en el organismo, pero si bien parte de esta información es cierta en cuestiones de exceso, se puede decir que en el año de 1959, se publicó un listado de aditivos los cuales son seguros en donde consta la sacarina, lista publicada en Estados Unidos, sin embargo los investigadores varios años después mediante experimentos en roedores observaron que se desarrollaba cáncer en la vejiga de estos animales, por consecuencia en el año de 1981 se incluye este aditivo como cancerígeno pero sin embargo no se prohíbe su uso, en base a varias investigaciones después de este suceso con favorables respuestas se logra sacar ese aditivo de la lista pero siempre y cuando su control de consumo sea adecuado. Es recomendable el consumo de sacarina de 2.5 mg/kg de peso al día, no se debe sobrepasar (Madrid, 2017).

1.11.4 Stevia

Es una planta originaria de Sudamérica, los pueblos indígenas solían masticar las hojas de esta planta por su sabor dulce y endulzaban bebidas machacando estas hojas,



endulza menos que la sacarina, proveniente de la planta stevia, no contiene ningún tipo de calorías, carbohidratos y tampoco aumenta los niveles de azúcar en la sangre, es esencial para personas que sufren de problemas de presión o diabetes, pero existe dos obstáculos para que este producto llegue a remplazar al azúcar normal el primero es su sabor debido que al probar deja un sabor amargo en la boca, y el segundo es debido a su alto costo (Heyden, 2013).

1.11.5 Miel de abeja

La miel de abeja es uno de los productos más conocidos por su valor nutritivo y los beneficios tanto energéticos, actúa como una fuente de nutrición de manera directa en la sangre, cerebro, corazón y músculos, este productos tiene un alto contenido de fructuosa ayuda en las defensas del organismo, es un edulcorante mucho más sano que otras variedades a pesar de tener un valor calórico similar al del azúcar (Pardo 2005).

1.12 Importancia de la conservación de alimentos

Con el paso de los años las personas siempre ven otras formas de llevar su alimentación de una manera mucho mejor, más saludable como también mucho más balanceada para el tipo de vida que llevan, por ello, muchos de los fabricantes de comida han tenido que buscar la forma para satisfacer las necesidades de sus clientes, llevando incluso a presentar sus producto de una mejor manera, con envases más agradables a la vista, como también que ayuden a la preservación del medio ambiente.

La conservación de los alimentos es muy importante para protegerlos de su deterioro, así como el contacto como toda especie de microorganismo, de la misma manera si se llega a englobar todos estos aspectos se llega a cumplir los estándares de calidad que exige la política en seguridad alimenticia que se trata en todo el mundo. Se conoce que dentro de los microorganismos que pueden aparecer dentro de los alimentos son de dos tipos: los alterantes y los patógenos. Siendo los primeros, los causantes de cambio de las propiedades organolépticas de un producto no causando ningún daño a la salud de las personas, mientras que la segunda es más probable que cause alguna infección o enfermedad intestinal. Se llega a conocer algunos de los factores que causan la aparición de los ya mencionados con anterioridad los cuales pueden ser la luz, el aire y la humedad de donde se encuentre los productos.



CAPITULO 2

2. Características de las frutas seleccionadas para confituras y compotas.

2.1 CARAMBOLA

Foto # 1: Carambola



Foto: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019.

2.1.1 Origen

Esta fruta tiene su origen en Asia especialmente en Indonesia y Malasia también es conocido como Tamarindo Chino o la estrella de las frutas tropicales, que se produce en climas húmedos, siendo los países de mayor producción en nuestra actualidad en países como Tailandia, Colombia, Bolivia y Brasil (Díaz, 2004).

2.1.2 Características

La carambola tiene una cascara delgada, suave y cerosa, su sabor es refrescante un poco ácido y dulce. Mide aproximadamente entre 7 a 13 cm de largo, es de color dorado, amarillo o verde, es proveniente de la familia de las Oxalidaceae, junto con otra fruta muy parecida, la llamada bilimbín, una fruta con sabor parecida al del pepino bastante ácido, usado en elaboraciones de chutneys, bebidas y gelatinas.

2.1.3 Propiedades nutricionales

Constituye un alimento rico en vitaminas A y C, también minerales como el calcio, magnesio, potasio y fosforo, por lo que es muy recomendable para personas que padecen de diabetes.



En cuanto a propiedades medicinales ayuda al buen funcionamiento de vasos sanguíneos y de corazón, así como también personas que tienen hipertensión arterial, es común que se utilice esta fruta como un remedio para tratar el dolor de muelas, la diarrea, hemorroides, tos, resaca y cálculos renales. Se tiene en consideración que esta fruta contiene potasio en su composición no es apto para personas con insuficiencia renal ya que este debe ser controlado (Díaz, 2004.).

Tabla # 1: Propiedades nutricionales de la carambola

Nutrientes	Beneficios
Hidrato de carbono	Llega a brindar una gran cantidad de energía a todo el cuerpo humano, para la realización de actividades durante todo el día.
Proteínas	Ayuda a la construcción de nuevos tejidos en el organismo como para el crecimiento de los mismos, realiza la función de transporte de sustancias por los vaso sanguíneos.
Grasas	Cumplen la función de la reserva energética como también forman parte de la estructura de los nervios, siendo los responsables de mantener el calor corporal.
Vitamina C	Ayuda al cuerpo humano a defenderse de cualquier daño que reciba del exterior, incluso con la formación de las cicatrices en las heridas.
Vitamina A	Ayuda a la formación y fortalecimiento del sistema óseo, protege de enfermedades microbianas, también ayuda a la fertilización de la mujer y la formación de espermatozoides en los varones.

FUENTE: Betriu, 1997

Autores: Chuchuca, C. y Matute, N. 2019

2.1.4 Composición nutricional

Por cada 100 gramos de producto

Tabla # 2: Composición nutricional de las carambola

Nutriente	Cantidad
Calorías	31.0 kcal



Energía	35
Hidratos de carbono	3.73 g
Proteína	1 mg
Colesterol	0 mg
Grasa	0.60 gr
Glúcidos	7.40 mg
Calcio	5 mg
Hierro	0.30 mg
Vitamina A	3 mg
Vitamina C	20.80 G

FUENTE: Morton, 1987

Autores: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019.

2.1.5 Variedades

Se puede encontrar dos variedades de carambola son:

- **Carambola ácida:** generalmente se las puede consumir frescas o se las puede preparar junto con otras frutas para bajar el nivel de acidez de la misma.
- **Carambola dulce:** Golden star y variedades de Taiwán, estas variedades adquieren su sabor dulce siempre y cuando se las deje madurar.

2.1.6 Usos

Se la utiliza principalmente como ingrediente de ensaladas, como también se la consume directamente cortada en rodajas, se puede usar como guarnición en platos fuertes o postres como tartas, también se la utiliza para la elaboración y decoración de bebidas alcohólicas como cocteles o ponches.

2.1.7 Datos importantes de la carambola

Este árbol de carambola se caracteriza por tener una larga vida se dice que puede vivir más de una década, por lo que el árbol da frutos por lo menos unas 6 veces al año. Pero debido a que el fruto es muy sensible, es casi imposible para los agricultores de cosechar en gran cantidad para exportar o vender localmente ya que debido a plagas se pierde mucho dinero por lo que prefieren no invertir en su cosecha, a pesar de ser tolerante a



las inundaciones, el fruto tiene una vida perecible muy corta, en el Ecuador se produce a baja escala debido a pérdidas que da este cultivo.

Con el objetivo de conocer más sobre esta fruta, se realizó una visita a las plantaciones de árboles de carambola, esto ayuda a complementar la investigación realizada, conocer los beneficios de esta fruta y sobre todo hacer uso de esta fruta en nuevas recetas de innovación.

En la visita realizada al cantón Logroño, al pueblo llamado el Tesoro, la señora Evita Guambizaca, hizo un recorrido por el cultivo de carambola, estos árboles dan fruto cuatro meses al año, con una cantidad de aproximadamente mil frutos. El proceso de maduración empieza desde un color verde hasta llegar a un color amarillo es cuando la fruta esta lista para su consumo, la señora Guambizaca viaja cada sábado durante cinco horas hacia Cuenca con varios productos de su zona, con la finalidad de poder ayudar a su familia económicamente, muchos de los productos son aceptados debido a que conocen sobre ellos, como es la naranja, mandarina, plátano, yuca entre otros, comentó que una vez llevo carambola para su venta, pero como las personas desconocen la fruta, no se llegó a una rentabilidad correcta del producto. (*Véase en la página 176, Anexo 4: fotografías de visita al cultivo de las frutas seleccionadas; Cultivo de la carambola*).

Foto # 2: Carambola - Cantón Logroño



Foto: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019



2.2 FRUTA PAN O YACA

Foto # 3: Fruta pan



Foto: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019.

2.2.1 Origen

El origen de este fruto también conocido con nombre del árbol de pan se da en las Islas del Pacífico y el Sureste de Asia específicamente en Nueva Guinea e Indonesia, de allí se extendió hacia las islas de Polinesia, donde fue constituida una base de alimentación para su población y fue considerado un alimento básico e indispensable en poblaciones indígenas ancestrales, llegó a las Islas del Caribe aproximadamente en el año de 1792, este árbol se ha difundido a todo el Trópico húmedo, en los diferentes países se lo conoce por diferentes nombres por ejemplo en América Latina se lo conoce como: panapen, fruta pan, buen pan, pan del pobre, entre otros; en Hawái se lo conoce con el nombre de “ulu” y en Filipinas se lo conoce como “kolo o rima” (Geilfus, 1994.).

2.2.2 Características

Esta fruta tiene un tamaño grande pero siempre va a depender de su especie, su corteza es gruesa de color verde, con una textura rugosa y un parecido a la guanábana, su interior es similar al pan, de allí se deriva su nombre, esta pulpa con el tiempo madura y obtiene un color amarillo, sus semillas son grandes de aproximadamente 3 cm de largo, es similar a una nuez por su sabor, llegando a ser esto el verdadero fruto (Geilfus, 1994).

2.2.3 Propiedades nutricionales

La fruta pan o yaca tiene importantes componentes nutricionales como es la vitamina C, vitamina A pero en menor proporción, vitamina B, B1, B2, B3, por ende es un alimento energético ya que este contiene entre 20 y 37% de carbohidratos a más de ser nutritivo, dentro de su composición también está el agua lo cual le hace una fruta hidratante,



también posee lípidos, carbono y proteínas. Dentro del aporte mineral es una fuente de potasio, fosforo, calcio y hierro, también es una fruta alta en fibra (Geilfus, 1994).

2.2.4 Composición nutricional

Cuadro de valores nutricionales de la fruta pan o yaca, por cada 100 gramos de producto:

Tabla # 3: Composición nutricional de la fruta pan

NUTRIENTE	CANTIDAD
Calorías	56
Proteínas	2.4g
Grasas	0.5 g
Carbohidratos	12.8 g
Fibra	1.4 g
Calcio	40 mg
Fosforo	36 mg
Hierro	1.3 mg
Potasio	497 mg
Vitamina A	55

Fuente: Morton, 1987

Autores: Chuchuca, C. y Matute, N. 2019

2.2.5 Variedades

Esta fruta tiene dos variedades principales las cuales son:

- **Fruta pan sin semillas:** su principal característica de diferenciación es que el fruto es liso, el hecho de no tener semillas rinde el doble que su otra variedad, se la utiliza principalmente para la fabricación de helados.
- **Fruta pan con semillas:** esta variedad tiene su cascara rugosa o cubierto de pequeños espinos similar al de la guanábana, también es llamada árbol de nuez debido a que la semilla es considerada un fruto seco, con un sabor similar al de la nuez.



Estas son las dos principales variedades a pesar que en los diferentes países existen otras pero esto hace referencia incluso al número de semillas que el fruto posee, calidad o simplemente por su tamaño.

2.2.6 Usos

Esta fruta se consume fresca siempre y cuando haya madurado y tenga un color amarillo, también se consume cuando esta verde pero se cocina, asa o tuesta, otra de las formas de comer esta fruta cuando está madura es en dulces o simplemente se deja fermentar para después cocinar en el horno como si fuera pan, de esta manera es consumida este fruto para aprovechar sus propiedades. Esta fruta también es utilizada como alimento de animales así como sus hojas son usadas como forraje, en Filipinas esta fruta se la consume cocinada en azúcar y coco.

También tiene un uso dentro de la medicina, en Antillas la pulpa es empleada en cataplasmas para curar quemaduras y también llagas, así como este fruto es de gran uso como laxante.

Además de la pulpa, también las semillas son consumidas en el Ecuador, ya que esta se cocina, se pela y se come directamente o en alguna otra preparación ya que tiene un sabor a castañas o nuez, de allí otro de sus nombres “árbol de nuez”; hoy en día el principal uso que se da es en la elaboración de harina, se dice que puede ser un reemplazo de la harina de trigo siendo está más nutritiva y rica en lisina entre otros aminoácidos esenciales; también se puede elaborar harina en base a las hojas del árbol para suplemento alimenticio para los animales (Acero, 1998).

2.2.7 Datos importantes de la fruta pan o yaca

Este árbol requiere de un clima cálido y húmedo para su desarrollo, no puede ser adaptado a otro tipo de suelo ya que muere irremediablemente, uno de los problemas de esta fruta es que tiene una corta vida, es decir que desde que es cosechada no aguanta largos desplazamientos ya que se echa a perder porque tiene una rápida maduración por lo que es difícil encontrar en mercados, pero si son cocidos estos pueden conservarse siempre y cuando estén en envases debidamente cerrados. El árbol es



considerado uno de los más hermosos debido a sus hojas y fruto por lo que algunas personas la consideran como una planta ornamental y cuando pueden adaptarlo a otro clima este no llega a dar frutos y solo es usado de adorno, hoy en día este árbol crece en países como Brasil, México y algunos estados de América central y tiene una gran producción importante en la India.

En algunos lugares se lo denomina el árbol de fuente de vida ya que puede vivir aproximadamente 80 años dando frutos, el árbol de fruta con semillas, mientras que el que no tiene semillas puede dar frutos de 3 a 4 años, uno de los datos importantes es que las semillas en la antigüedad eran utilizadas como alimento de esclavos, era solo consumida por los Africanos sin embargo muchas personas la consumen debido a su fuente de nutrientes, incluso esta fruta era intercambiada por yuca, arroz y harina (Padín, 2017.).

Se dice que también es originaria de la India, sin duda es una de las más importantes en países pobres ya que este árbol puede llegar a dar hasta 150 frutos, alimentando a una familia entera debido al tamaño de la fruta, de este árbol se aprovecha absolutamente todo, frutos, semillas, hojas, madera y látex (Padín, 2017.).

Es consumida por personas vegetarianas ya que tiene un sabor similar a la carne de cerdo, lo que hacen en su preparación es utilizar la fruta pan verde la cual se la corta en trozos medianos se las coloca en agua o salmuera, se escurre el agua o salmuera y se procede a saltear sazónándolos a su gusto de allí incluso puede enviar al horno por unos minutos y está listo.

Durante la investigación se realiza una visita de campo a una plantación del árbol de fruta pan, con el objetivo de conocer más sobre esta fruta los diferentes usos que se le dan y sus beneficios, para dar nuevos usos dentro de la gastronomía.

Se realizó la visita a la Región Amazónica al pueblo llamado El Tesoro en busca de la Fruta Pan, siendo la señora Evita Guambizaca, quien nos trasladó a su terreno con una cantidad de 10 árboles de Fruta Pan con raíces salientes de 10 metros de diámetro y con



una altura de 20 metros de altura, los cuales dan fruta entre los meses de Febrero hasta Junio (Padín, 2017.).

Foto # 4: Árbol de fruta pan - Cantón Logroño



Foto: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019

El tamaño de la fruta varia, no se sabe con exactitud puede llegar a tener, cuando madura en el propio árbol es difícil poder bajarla ya que si llega a caer al suelo esta se destroza en el impacto porque es muy delicada cuando ya está en su madurez adecuada de consumo. Los habitantes de este lugar solo consumen las pepas cocinándolas y tomando con café; la pulpa la desechan para alimento de los cerdos.

Foto # 5: Fruta pan cosechada



Foto: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019



También explica que la leche saliente de la corteza del árbol es un buen producto para cicatrizar heridas y quemaduras de la piel, esta leche es bastante cremosa y muy gelatinosa, sin embargo esta fruta no se la encuentra en el mercado debido a que las personas no conocen de los usos. (*Véase en la página 176, Anexo 4: fotografías de visita al cultivo de las frutas seleccionadas; Cultivo de la fruta pan*).

2.3 POMARROSA

Foto # 6: Pomarroza



Foto: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019

2.3.1 Origen

Esta fruta tiene su origen en el Sureste de Asia específicamente originaria de Malasia, por lo que también es conocida como “manzana malaya o manzana de agua”, desde aquí se la llevo a la India y después a Europa y África, luego de unos años con la conquista de América llega a tener un aprecio por los indígenas debido a sus propiedades refrescantes y es característico por su sabor y olor mismo que es similar al de rosas y que no se compara con ninguna otra fruta, en 1762 llegó a Jamaica donde se distribuyó hacia América Central y Suramérica llegando de esta manera a países como Colombia y Ecuador donde se conoce por el nombre de pomarroza, esta fruta fue introducida en la mayoría de los países con un clima tropical, en el Caribe lo introdujeron los ingleses a pesar de que es considerada una planta silvestre (Díaz, 2004).

2.3.2 Características

Esta fruta es similar a la forma de una pera de color rosado y su parte carnosa es similar a la manzana con un aroma exquisito a rosas, la pulpa es de color blanco y muy jugoso



e hidratante. En el país se puede encontrar diferentes variedades de pomarroja, entre las más conocidas la amarilla y rosada Su árbol llega a medir aproximadamente hasta 15 metros, sus flores son de color blanco y sus hojas son grandes y fusiformes.

2.3.3 Propiedades nutricionales

Esta fruta es rica en vitamina C, ayuda a proteger al organismo de resfriados y gripes de tal manera que aumenta las defensas, también contiene vitamina A, B3, minerales como el hierro y calcio, es una fruta baja en grasa y calorías, su consumo es bueno para una dieta equilibrada o para bajar de peso, también ayuda con problemas estomacales, es consumida y recomendada para personas diabéticas por tener un efecto beneficioso sobre el páncreas, el consumo de la pomarroja se da más en postres.

Contiene mucha pectina así como también contiene calcio, hierro, niacina y azúcar, es una fruta adecuada para controlar la sed, y de esta manera mejora la hidratación en el organismo. Las hojas de esta fruta tienen un alto contenido de yodo en su composición por lo que es recomendable para infusiones para adelgazar (Díaz, 2004).

2.3.4 Composición nutricional

Por cada 100 gramos de producto:

Tabla # 4: Composición nutricional de la pomarroja

Nutrientes	Cantidad
Energía (mg)	33
Proteína (mg)	0.50
Grasa Total (g)	0.40
Glúcidos (mg)	7.90
Calcio (mg)	10
Hierro (mg)	0.20
Vitamina A (mg)	17
Vitamina C (mg)	20.40

Fuente: FUNIBER, 2005

Autores: Chuchuca, C. y Matute, N. 2019



2.3.5 Variedades

Se puede encontrar varios tipos de pomarrosa en el mundo entre las principales podemos hablar de las siguientes:

- **Pomarrosa de Agua.-** es parecida a una pera de color rosado, se consume y produce en mayor cantidad en Malasia e Indonesia, también se encuentra en las Islas de Caribe como en Sudamérica. Dentro de la fruta se puede observar que la pulpa es pálida y contiene de 4 a 6 semillas, se la utiliza para la elaboración de arrope como también consumirla fresca y directamente.
- **Pomalaca.-** es la única fruta de procedencia tailandés, es exportada exclusivamente, tiene una forma redonda y de color amarillo pálido o purpura, su pulpa interior es muy firme y en su interior contiene una sola semilla grande, parecida al del aguacate.
- **Pomarrosa jambo:** El cultivo de esta fruta se da en la India, Sri Lanka y Malasia, pero también se lo encuentra en gran cantidad en Estados Unidos y Brasil, es de una forma ovalada, de color amarillo pálido con granjas rosas, con una especie de corona en la parte superior formada por los sépalos de la misma fruta. La pulpa de su interior es porosa y no muy jugosa

2.3.6 Usos

La pomarrosa es consumida como fruta fresca y a partir de allí las personas elaboran mermeladas, hoy en día se usa esta fruta exótica para la elaboración de una salsa hecha en base al jugo de limón. Dentro de la cosmética se utiliza para perfumar cremas, esta fruta también ha servido de alimento para los animales y a más de la utilización de sus frutos también se utiliza su raíz ya que es un remedio para la epilepsia, así como también las semillas trituradas son consumidas por personas diabéticas para su control.

La madera del árbol de pomarrosa es excelente para leña o para la elaboración de carbón, mientras que las hojas se utilizan para realizar infusiones que ayudan a disminuir los nervios de las personas.

2.3.7 Datos importantes de la pomarrosa

El árbol de pomarrosa requiere de un clima húmedo o cálido, a pesar de su exquisito sabor y aroma no ha sido valorado de la manera que lo merece dentro del ámbito



gastronómico, esto se debe a que solo puede dar frutos dos veces al año, también se debe a que las personas desconocen sobre las diferentes propiedades, sin embargo existe un plato representativo donde esta fruta es el principal ingrediente es el dulce de pomarrosa y es originaria de Llanos Orientales y el Amazonas, resulta ser un plato simple pero muy delicioso preparado a base de pomarrosa, azúcar y canela. En varios lugares investigadores buscan la manera de dar a conocer este producto y aprovecharlo al máximo dentro del ámbito gastronómico para de esta manera lograr implementar el consumo de esta fruta.

En Ecuador es un producto que no es conocido a nivel local, esta fruta es utilizada por personas que tienen a su alcance árboles de la misma y por cocineros que experimentan nuevos sabores, este tipo de árbol de pomarrosa es muy bueno para la fabricación de miel por parte de abejas ya que es de muy buena calidad y una textura muy densa.

Foto # 7: Árbol de pomarrosa



Foto: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019

Este árbol de casi 10 metros de altura, da fruta 2 veces al año, es muy difícil que se de en climas fríos, es un árbol de climas cálidos y húmedos, sus flores son de un color rojo que luego de unos días todas caen al mismo tiempo, causando que se forme una alfombra roja en la parte baja de árbol, dando paso después a la formación del fruta que tarda aproximadamente un mes en crecer madurar y caer por sí sola, un árbol puede dar por lo menos una cantidad de 1.000 pomarrosas. (*Véase en la página 175, Anexo 4: fotografías de visita al cultivo de las frutas seleccionadas; Cultivo de la pomarrosa*).



2.4 PITAHAJA ROSADA

Foto # 8: Pitahaya rosada



Foto: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019.

2.4.1 Origen

La pitahaya rosada es considerada una fruta escamosa, que se la nombra como “pitaya” ya que significa fruta escamosa, cuyo origen se encuentra en América Latina, los países donde se las encuentra son Colombia, México, Ecuador, América Central y las Antillas, el origen de esta fruta proviene de la cultura Azteca aproximadamente en el siglo XII, los indios la conocían como tuna de agua, el país de mayor producción de pitahaya rosada es Vietnam en la costa oriental donde se cultiva la pitahaya rosada con pulpa blanca y pulpa roja es el mayor productor de esta fruta (Díaz, 2004).

2.4.2 Características

Es una fruta que tiene un dulzor bajo, su cascara es de color rosado y sus escamas de color verde, nace de un cactus y su pulpa es de color blanco pero a veces se puede encontrar de color rojo, está compuesta de semillas de color negro que son comestibles, tiene una forma ovalada y esta variedad llega a ser mucho más atractiva, pero no llega a ser tan aromática tiene un costo un poco más alto que el de la variedad amarilla, siendo esta ultima la más dulce de las dos, más aromática y refrescante, se tiene en consideración que la mayor exportadora es Guatemala en lo que respecta América Latina (Geilfus, 1994).

2.4.3 Propiedades nutricionales

Es una fruta con un alto contenido de agua, recomendable para personas diabéticas debido a su bajo contenido en azúcar, también es recomendable para personas con obesidad o con actividades físicas diarias, esta fruta también tiene la capacidad de



retrasar el envejecimiento celular esto gracias a que en su composición tiene vitamina C que ayuda a reforzar el sistema inmunológico, ayuda a que el organismo resista a infecciones así como también ayuda en la formación de glóbulos rojos, también es bueno en la prevención de cáncer y anemia esto gracias al hierro que contiene ayuda a prevenir enfermedades degenerativas en el organismo, al poseer Vitamina B1, B2 y B3 ayuda de esta forma al mantenimiento de la piel y evitar las enfermedades de la misma, incluso ayuda también a mejorar la visión y ayuda a disminuir los niveles de colesterol malo. Tanto la pulpa como las pepas poseen una cantidad aceptable de fibra y poca cantidad de ácidos grasos, proteínas y grasas (Díaz, 2004).

2.4.4 Composición nutricional

Tabla # 5: Composición nutricional de la pitahaya rosada

NUTRIENTES	CANTIDAD
Calorías	56.00
Proteínas	0.70 g
Grasa	0.30 g
Carbohidratos	9.40 g
Fibra	0.50 g
Calcio	6.20 g
Hierro	0.60 g
Fosforo	19.20 g

FUENTE: Morton, 1987

Autores: Chuchuca, C. y Matute, N. 2019

2.4.5 Variedades

Existen tres variedades de pitahaya las cuales son:

- **Pitahaya amarilla:** Tiene un grado de dulzor más alto que la rosada, la principal producción se la realiza en Colombia, se caracteriza por su corteza amarilla, sus semillas de color negro y su pulpa de color blanco con tiene un agradable sabor, su producción es más elevada debido a que su tiempo de vida es más duradero y también soporta exportaciones a lugares lejanos.



- **Pitahaya Rosada:** esta variedad se caracteriza por el color de su cascara rosada, proveniente de Vietnam, México y Nicaragua, sus cascara tiene hojillas en vez de espinas como lo es en la pitahaya amarilla, y su pulpa es de color blanco, misma que tiene pepas de color negro.
- **Pitahaya rosada con pulpa roja:** esta variedad se caracteriza por tener su pulpa roja, tiene pepas en su interior de color negro las cuales son comestibles como las demás variedades, es preferida por los chefs por lo que es una fruta llamativa que ayuda mucho a la presentación de platos vanguardistas.

2.4.6 Usos

Esta fruta es consumida de manera fresca, también se puede encontrar en diferentes preparaciones como jugos, mermeladas, yogurt o helados, se puede encontrar dentro de ensaladas e incorporaciones en postres, salsas y culis entre otros usos, a pesar que esta variedad de pitahaya tiene menos dulzor y su sabor no es muy concentrado. Esta fruta también tiene propiedades medicinales como laxante, ayuda en los triglicéridos y puede curar dolores estomacales, así como también la corteza de esta fruta se extrae el látex que es utilizado en cosmetología para humectar y prevenir el envejecimiento de la piel.

2.4.7 Datos importantes de la pitahaya rosada

Su producción es más baja debido a que el sabor de esta es menos dulzón que la amarilla y no se encuentra fácilmente en el mercado durante todo el año, se conoce que en la región de Palora localizado en la Amazonia se encuentra una de las mayores zonas de cultivo, que son socios en diferentes mercados del Ecuador. Gracias al cultivo masivo de este producto, se ha logrado rescatar e incluso aumentar su consumo en todo el país, siendo los principales lugares de exportación, Cuenca, Quito y Riobamba.

Otros de los lugares de mayor cultivo en el Ecuador es la de San Carlos, ubicada en Quevedo en la provincia de los Ríos, de la Empresa PitaSol, que se encarga primordialmente del cultivo de la pitahaya rosada la cual se demora 6 años en dar fruto, cosechándola dos días después de que la fruta este de un tamaño aceptable

Dentro de la investigación es primordial la visita a las plantaciones de pitahaya rosada con la finalidad de complementar la investigación, de esta manera se conoce aún más el producto y los diferentes usos que se le puede dar a esta fruta.



Se realizó la visita a la Provincia de Morona Santiago, cantón Logroño a uno de los asentamientos de mayor producción de pitahaya del país, llamado Palora guiados por la Sra. Alexandra Palora, donde exporta de mayor cantidad la pitahaya Amarilla teniendo unas 15.000 hectáreas de producción pero entre sus propiedades tiene unas 5 hectáreas aproximadamente de Pitahaya Rosada, que cuenta con 71 plantas.

Foto # 9: Plantación de pitahaya rosada



Foto: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019

Un árbol da fruta tres veces al año, con una cantidad de 20 a 30 pitahayas por planta. La siembra de las plantas se realiza con ayuda de postes de cemento, llantas y cuerdas para que crezcan de una forma correcta, sus hojas son podadas una vez cada semana. El fruto comienza a aparecer dentro de una flor, y empieza un tiempo de maduración de aproximadamente 5 días, al principio es de un color verde, resaltando más los pétalos del fruto, poco a poco va tomando un color rojo y sus pétalos se hacen más pequeños, continuando con el cultivo se procede a cortarlo de la planta para su consumo.

Foto # 10: Pitahaya madura y pitahaya tierna



Foto: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019



El precio de la pitahaya depende del peso que llegue a tener siendo algunos incluso de 4 libras teniendo un valor de 3 dólares. Es la preferida y la más comprada por chefs de todo el país, por su apariencia más que por su sabor, es bastante usada en platos gourmet y vanguardistas.

Se puede encontrar diferencias que ayuda a distinguir entre la pitahaya amarilla y la roja, la principal característica de la primera es tener muchos más espinos filosos y peligros, los brazos de la planta son mucho más pálidos, rectos y delgados, mientras que la roja tiene espinos más débiles y sus brazos son mucho más fuertes y de un verde más claro e incluso tiene una curvatura en el espacio de cada espino.

Foto # 11: Diferencia entre la pitahaya amarilla de la rosada



Foto: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019

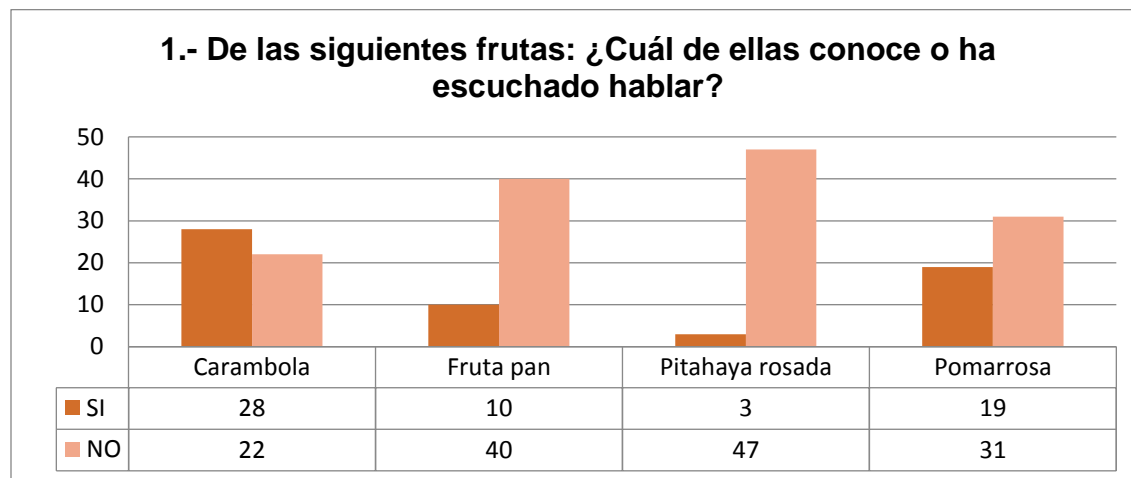
Hoy en día el trabajo de la producción de la fruta no es lo bastante valorado, debido a que otros productores venden esta fruta por un bajo precio, se ha ido mejorando la calidad de la planta gracias a capacitaciones que ha tenido, incluso busca mezclar las dos plantas de fruta amarilla y rosada para obtener una planta híbrida. (*Véase en la página 175, Anexo 4: fotografías de visita al cultivo de las frutas seleccionadas; Cultivo de la pitahaya rosada*).

2.5 Análisis de encuestas realizadas a estudiantes de la Universidad de Cuenca

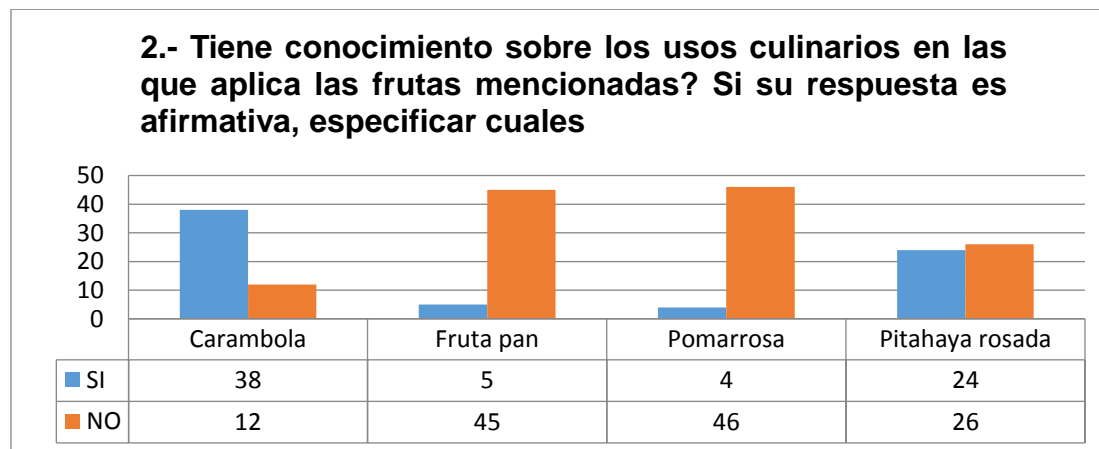
Para la ayuda de la investigación de las frutas y el consumo que se da en la ciudad, se llevó a cabo la realización de encuestas a los estudiantes de la Universidad de Cuenca el día 11 de abril del 2019, con un total de 8 preguntas para 50 personas. Con el principal objetivo de demostrar si los estudiante de la facultad de Ciencias de la Hospitalidad de



la carrera de gastronomía, saben acerca de los usos, origen y cultivo de las frutas a investigar, para de esta manera saber el realce que tiene y como se puede incorporar en el campo de la cocina y producción de alimentos.



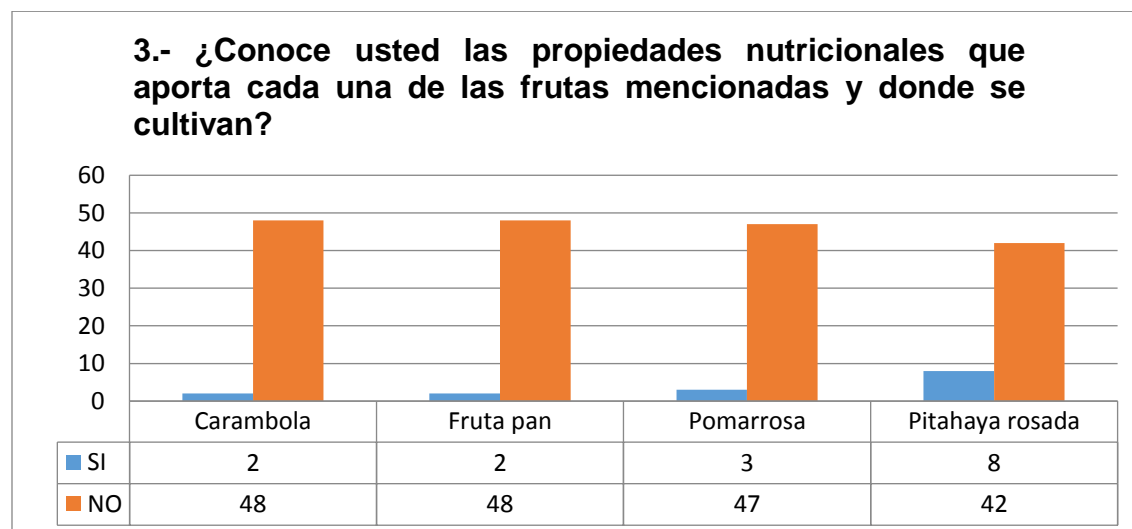
De las frutas seleccionadas se puede observar que la más popular entre los estudiantes de la Universidad de Cuenca es la Carambola, siendo la menos conocida la que es la Pitahaya Rosada con un total de 47 personas que la desconocen. Lo que demuestra que las personas no tienen conocimiento sobre las frutas que se llegan a cultivar en el país, aun siendo estas vendidas en el mercado de la ciudad en ciertas temporadas del año.



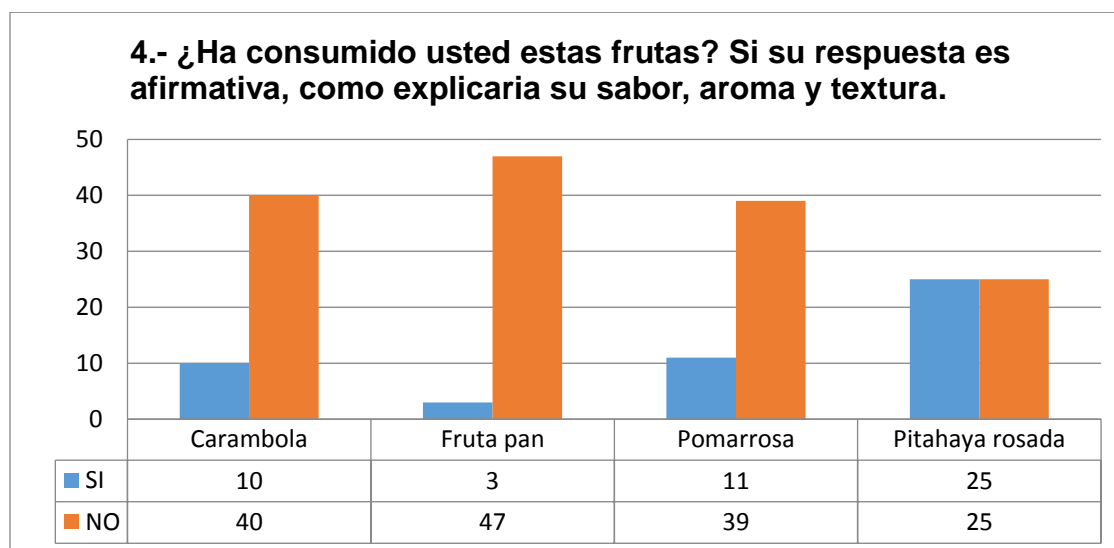
De las 50 encuestas realizadas a los estudiantes de gastronomía, un total del 64.50% no tienen conocimiento sobre los usos culinarios en los que se aplican las frutas mencionadas y un 35.50% tienen conocimiento sobre las frutas mencionadas dentro del uso culinaria, donde especifican que los usos más comunes de estas frutas son en



mermeladas, ensaladas, sopas, postres, salsas y en su mayoría se la consumen de manera directa, incluso se puede observar que los estudiantes en su mayoría desconocen los usos de la fruta pan y la pomarrosa, teniendo como principal relevancia que la pitahaya rosada es la única fruta que sus respuestas están casi igual siendo 24 personas las que se conocen los usos y 26 personas las que no lo conocen.



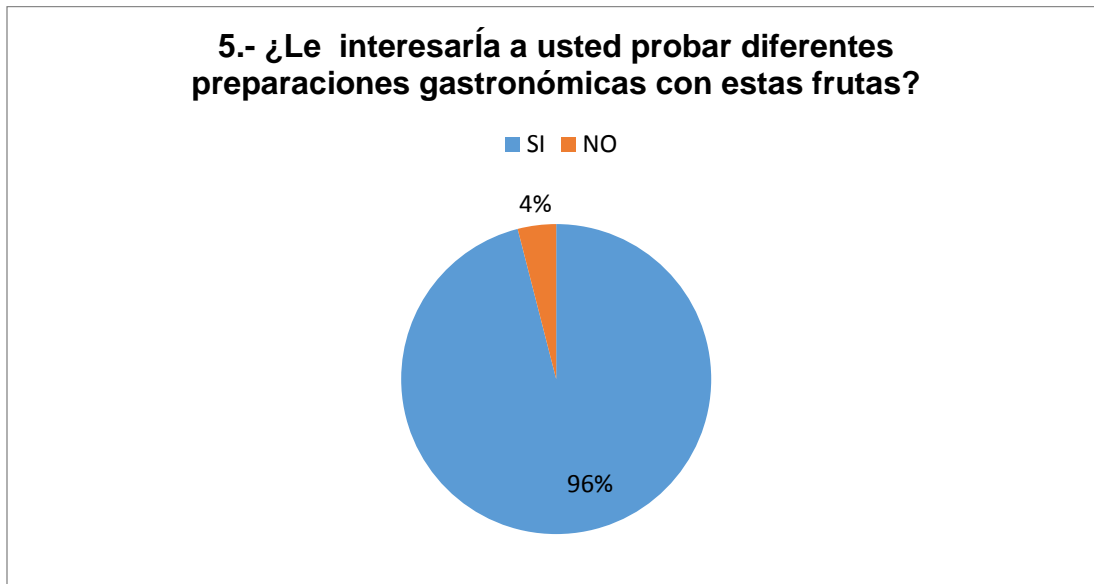
El 92.5% de los encuestados desconocen las propiedades nutricionales y el lugar de cultivo de las frutas mencionadas, con la diferencia de que el 7.5% conocen las propiedades nutritivas y cultivo de las frutas mencionadas que representa una minoría.



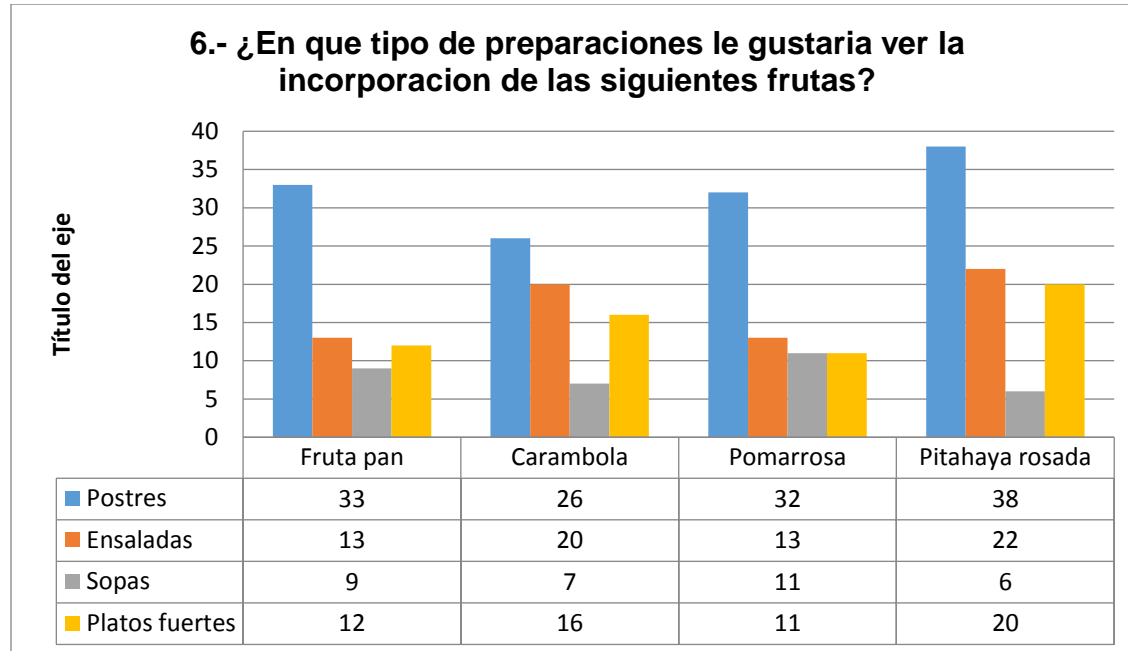
El 75.5% de los encuestados no han consumido este tipo de frutas mientras que el 36.5% han consumido estas frutas pero la pitahaya rosada toma relevancia, ubicándose primero



en las más consumida de las 4 frutas. Donde dicen que la carambola es una fruta jugosa, de textura suave y agri dulce similar al sabor de una reina claudia, en cuanto a las fruta pan tiene una textura seca y un sabor neutro, en cuanto a la pomarrosa es una fruta que tiene forma de pera, exótica con un olor similar al de las rosas, tiene una textura suave, dulce y jugosa y finalmente la pitahaya rosada es una fruta dulce, jugosa, dulce, su textura es gelatinosa.



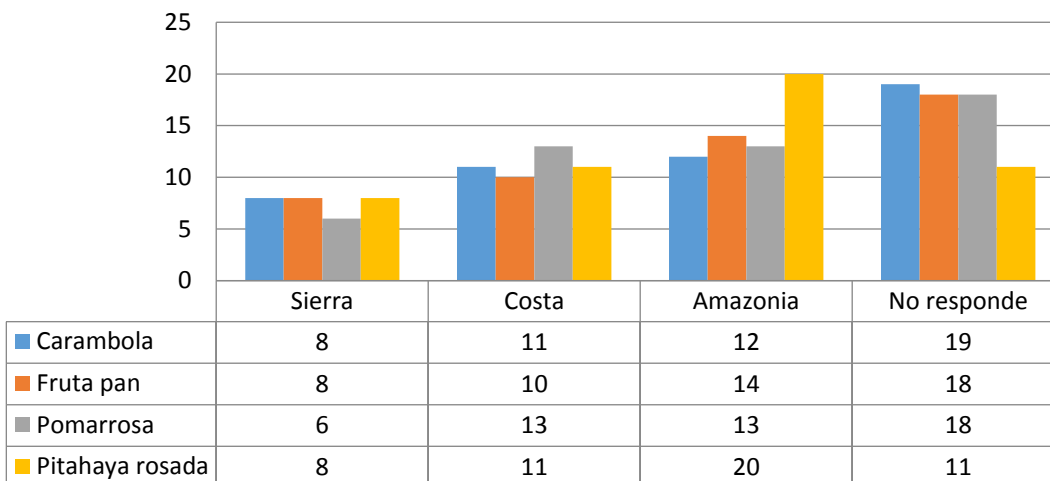
El 96% de los estudiantes encuestados les interesa probar diferentes preparaciones gastronómicas con estas frutas, argumentando que se debería aprovechar las frutas que no son conocidas, conocer nuevos sabores ya que es novedoso incluso poder combinarlos y crear nuevos postres o nuevos platos, ya que el uso de estas frutas no son comunes y es bueno para la producción local, de esa manera se lograría incorporarlas en técnicas gastronómicas a base de fruta pan, carambola, pomarrosa y pitahaya rosada; mientras que la diferencia del 4% representada por dos personas dan como respuesta negativa al querer degustarlas.



De las 50 (100%) personas encuestadas 33 (66%) personas les gustaría incorporar la fruta pan en postres, 13 (26%) en ensaladas, 9 (18%) en sopas y 12 (24%) en platos fuertes; en cuanto a la carambola a 26 (52%) personas les gustaría incorporarla en postres, 20 (40%) en ensaladas, 7 (14%) en sopas y 16 (32%) en platos fuertes; pomarrosa a 32 (64%) personas les gustaría incorporarla en postres, 13 (26%) en ensaladas, 11 (22%) en sopas y 11 (22%) en platos fuertes y por último la pitahaya rosada a 38 (76%) personas les gustaría incorporarla en postres, 22 (44%) en ensaladas, 6 (12%) en sopas y 20 (40%) en platos fuertes. Lo que se puede ver es que las personas asocian el uso de las frutas principalmente para las técnicas de repostería, por la razón de ser frutas acidas o dulces, por lo que no le ven un uso adecuado en técnicas como fondo, sopas o cremas. Mientras que en platos fuertes lo ven como parte de la ensalada sin incorporarlos en recetas más elaboradas como un ingrediente con principal relevancia.



7.- ¿En que región del Ecuador cree usted que se da el cultivo de las frutas?



De las 50 personas encuestadas, el 33% de ellas no responden, por el desconocimiento que tienen de las frutas o simplemente por la falta de información que tienen de las mismas.

El 67% responden con un 15% en referencia a la Sierra, un 22.5% a la Costa y un 29.5% a la Amazonia.

De las persona encuestadas, un 38,71% con la carambola, un 43.75% con la fruta Pan, un 40.63% con la Pomarrosa y un 51.28% con la Pitahaya Rosada, acierta con el verdadero cultivo en la Amazonia. Siendo la otra mitad divididas entre la Costa y la Sierra.

8.- ¿Cuál cree que seria las ventajas de la incorporación de las frutas en nuevas técnicas culinarias en nuestro país?

La mayoría de las personas encuestadas, tienen en común las siguientes ventajas:

- El desarrollo de productos fáciles de preparar y muy buen sabor
- El rescate de frutas, incorporándolos en nuestra gastronomía
- La creación de nuevas recetas
- Una innovación en la gastronomía ecuatoriana.
- Nuevos sabores para el paladar de las personas.
- Brindar una mayor oferta de productos que aún no se han visto en el mercado



- Tener mejor explotación de nuestros recursos, además de ayudar a que no se extingan y tener una mejor cultura gastronómica en el país.
- Tener más cantidad de frutas para la elaboración de platillos, en salsas, crocantes etc.
- Rescatar productos locales que no se aprovechan, además podríamos crear preparaciones nuevas que serían un atractivo gastronómico para el país
- Ayudar de pequeños productores

Como se puede observar muchas de las personas encuestadas tiene una principal visualización que es la innovación de recetas tradicionales, con la incorporación de no solo las 4 frutas mencionadas, sino de muchas otras que han quedado en el olvido de los Ecuatorianos. Tener una iniciativa para que las personas en general lleguen a conocer estos productos, con el objetivo de ayudaren la compra de estos productos, aumentando la productividad.



CAPITULO 3

3. Técnicas y métodos culinarios para la elaboración de confituras y compotas para su aplicación en preparaciones gastronómicas

Foto # 12: Confituras y compotas



Foto: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019

3.1 Conceptualización: técnicas culinarias y métodos culinarios

Se entiende por técnicas culinarias, al conjunto de procesos que son aplicados en los alimentos con la finalidad de conservarlos, hacerlos más sabrosos y digeribles, siguiendo un proceso de almacenamiento de los productos, es decir desde la recepción de la materia prima hasta su etapa final de consumo, todo el proceso que conlleva a esta preparación (Peralta, 1999).

Aquellas técnicas ayuda en tener nuevos sabores y texturas, algunos incluso aceleran el proceso de durabilidad de los alimentos como también lo contrario, con los procesos de conservación en conjunto forman un ciclo correcto al momento de la producción de alimentos y bebidas.

- **Ventajas y desventajas de las técnicas culinarias**

Las técnicas culinarias son primordiales al momento de conservar o preparar algún alimento, facilitándolo para el consumo humano, eliminando gérmenes, brindando aromas a los alimentos para hacerlos más exquisitos y los aspectos del productos son agradables como el color; mientras que su principal desventaja es la perdida de algunas propiedades nutritivas del alimento (Peralta, 1999).



3.1.1 Clasificación

3.1.2 Con cocción y sin cocción

3.1.2.1 Con cocción

En esta técnica se encuentran diferentes métodos de cocción ya sea en líquido, grasa, al horno o en seco tales como:

➤ Cocción en líquidos:

- **Hervir**

Es un método de cocción que consiste en poner un producto en agua en ebullición y cocerlo por un determinado tiempo, existe dos métodos para el método del hervido; el primero es cuando partimos la cocción de un líquido frío, junto con un producto específico ya sea carne, marisco, vegetales entre otros, para que de esta manera los poros se abran y se mezclen los nutrientes del alimento con el líquido y la segunda es cuando se incorpora los productos a media ebullición con la finalidad de que conserven sus propiedades organolépticas y más que todo se realcen y conserven de una mejor manera, a estas técnicas se las denomina mediante concentración parte de agua caliente y expansión parte de agua fría (Burgos, 2012.).

- **Pochar**

Es una técnica culinaria basada en someter un producto a cocción con poca grasa en sus propios jugos, hasta que el alimento llegue a ablandarse, también se la conoce como la actividad de hacer sudar un alimento. Pochar también suele emplearse como un sinónimo de escalfar esto quiere decir cocer ya sea en caldo o agua hirviendo un alimento, un claro ejemplo es cocer huevos sin cascara, la temperatura para esta técnica va desde 71°C a 82°C, se utiliza esta técnica para dar cocción a alimentos delicados como el pescado (Burgos, 2012).

- **Vapor**

El alimento llega a cocción por penetración de vapor mismo que proviene de la ebullición de un líquido, se lo realiza con carnes, marisco y verduras blandas, el producto no tiene contacto con el líquido, es una de las técnicas más recomendable debido a que conserva casi todo sus propiedades nutritivas del alimento a ser consumido (Pinto y Morros, 2015).



➤ ***Cocción en grasa***

• **Freír por inmersión**

El producto se sumerge en un medio graso utilizando aceite caliente, el calor funde la grasa o aceite, donde el agua que contiene el producto se convierte en vapor, para después desplazarse hacia el exterior tanto del alimento como del aceite. Con la temperatura y cantidad idónea de aceite se crea una costra sobre el alimento lo cual sirve para conservar sus nutrientes, se puede decir que todos los aceites son esenciales para esta técnica, debido a que soportan altas temperaturas.

• **Rehogar o freír con poca grasa**

Consiste en freír ligeramente un alimento con poco medio graso con la finalidad de obtener una cocción suave al alimento, por lo que se recomienda freír el alimento a 160- 180°C, con un límite de tiempo de 2 minutos, para lo que se recomienda la utilización de mantequilla o aceite, en cantidades mínimas el claro ejemplo de esta técnica es el refrito.

• **Saltear**

Esta técnica consiste en someter los alimentos en poca cantidad de aceite y fuego alto, por poco tiempo de esta manera los alimentos conservan sus nutrientes. Mantener esta técnica en temperatura alta permite obtener un mejor sabor esto gracias a la reacción de Maillard, el salteado se realiza mediante movimientos constantes de los alimentos para evitar que se quemen (Salas, 2015). Las ventajas de saltear los alimentos es que los mismos quedaran jugosos por dentro y crujientes por fuera, se conserva el color, haciéndolo apetitoso a la vista, la mayor ventaja es el uso de poco medio graso por lo que es bajo en colesterol, grasa y calorías, conserva sus propiedades nutritivas.

➤ ***Cocción en seco***

Otra de las técnicas culinarias más usadas es la cocción por calor seco, consiste en cocinar un alimento en ausencia de un medio líquido por lo que parte del líquido que contiene el producto se evapora y causa que el sabor se concentre, cuyos ejemplos son cocción a la plancha, a la parrilla, a la brasa, entre otros, este método es considerado uno de los métodos de cocción más sanos para las personas ya que no se usa ningún medio graso para la cocción del género cárnico o verduras. (Salas, 2015).



➤ ***Cocción combinada***

Consiste en combinar dos técnicas la primera la concentración la cual se produce cuando se dora el alimento y la segunda la expansión, esta se da cuando se expone al alimento en un medio líquido, esta técnica es cuando a un alimento se lo dora en grasa y después hace contacto con un medio líquido, las técnicas que pueden utilizar este método son:

- **Brasear o bresear:** esta se da cuando doramos un alimento a fuego alto con el objetivo de dar color al producto, logrando formar una cubierta exterior, que ayude a que los jugos del producto se expulsen y después se realiza una segunda cocción en un medio líquido agregando verduras.
- **Estofar:** consiste en preparar un alimento en un recipiente tapado acompañado de sus jugos, grasa, con la finalidad de que los alimentos absorban los sabores de las verduras, aromatizantes e ingredientes utilizados para la elaboración, se aplica esta técnica en la cocción de carnes duras que necesitan largas cocciones y son cortadas en trozos pequeños.
- **Cocer en vacío:** consiste en empacar un producto, con aromatizantes y un poco de grasa, previamente dorados, sellarlos y cocinarlos por un cierto tiempo sin exponerlo al líquido, esto quiere decir que su cocción será básicamente en sus propios jugos, sin presencia de aire, obteniendo un alimento más sabroso y más tierno debido a que la cocción dentro del empaque retiene la humedad (Salas, 2015.).

➤ ***Cocción al horno***

Este método consiste en introducir un alimento a temperatura moderada donde el aire caliente penetra al producto y lo cocina a su vez, con la finalidad de conseguir una cocción homogénea, por lo que se debe tener en cuenta que si la temperatura del horno esta elevada, obtendremos un alimento cocido por fuera pero crudo por dentro, además cabe recalcar que no se debe salar el alimento al principio debido a que pierde jugos y se seca, una de las recomendaciones para evitar que la carne se seque es que de vez en cuando se bañe con sus propios jugos. Las ventajas de la utilización de este método es que no es necesario la utilización de un medio graso, el sabor del alimento es más



apetecible, y no pierde nutrientes esto debido a que el alimento no es sumergido en liquido (Salas, 2015).

3.1.2.2 Sin cocción

Esta técnica hace referencia al alimento crudo o solamente marinado con algún cítrico, como claro ejemplo es el carpaccio, es un plato típico de Italia donde se lo prepara con láminas de carne o pescado crudo, aderezado con una vinagreta y otros condimentos, para la preparación de estos platos se debe tener como regla básica la excelente calidad del producto, esta técnica gastronómica se la utiliza más en países Asiáticos.

3.1.3 Puntos de caramelo y técnicas de elaboración de confitura

El caramelo es el resultado de una mezcla de azúcar con agua en determinadas cantidades a fuego lento revolviendo constantemente para evitar que se queme, llega a alcanzar una densidad mayor o menor dependiendo del tiempo que este expuesto al fuego, es muy utilizado en repostería.

Tabla # 6: Puntos caramelo

Nombre	Uso en la gastronomía
Jarabe (100° C)	Se usa en la elaboración de compotas y jarabes de cocteles
Hilo flojo (105° C)	Se usa en producción de mermeladas
Hilo fuerte (107°C)	Se usa en la realización de salsas de frutas
Bola floja (115°C)	Se usa en fondant
Bola blanda (117°C)	Se usa en la fabricación del merengue italiano
Bola dura (120°C)	Se usa en la formación de fondant de amasar
Caramelo (165°C)	Se incorpora en la receta del praliné

Fuente: Plaza, C. 2011

Autores: Chuchuca, C. y Matute, N. 2019.



3.1.4 Proceso de elaboración de la confitura de carambola y manzana verde

El proceso de elaboración de la confitura de carambola se realiza con la mezcla de manzana verde, esto con el objetivo de resaltar los sabores y neutralizar la acidez que tiene la manzana logrando un mejor resultado del producto final, se realiza con un kilo de fruta fresca, poniendo en práctica la confitura extra esto quiere decir que se utiliza el 45% de pulpa y el 55% de un medio endulzante.

Se procede a lavar la fruta y después cortarla con cascara en rondelos para después proceder a la elaboración de la pulpa aplicando $\frac{1}{4}$ del peso de la carambola, tomando en cuenta que es una fruta que contiene bastante agua.

Para la elaboración de la confitura se incorpora azúcar, que puede ser reemplazada en su totalidad por otro tipo de edulcorante, en este caso se decidió realizar con panela, porque es un endulzante orgánico, que aporta varios nutrientes y energía al organismo, se resalta el sabor con la incorporación de especias y al final añadir pulpa de manzana verde, se la cocina hasta que se reduzca aproximadamente de una a dos horas, una vez listo se deja enfriar para después proceder a envasarlos y taparlos en recipientes previamente esterilizados.

Foto # 13: Confitura de carambola y manzana verde



Foto: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019



Tabla # 7: Características de la confitura de carambola y manzana verde

Características	Descripción
Aroma	Bastante intenso, mantiene su aroma después de la cocción
Sabor	Es dulce-acido, esto debido a la incorporación de la panela que es suficientemente dulce.
Textura	Es espesa y de un color anaranjado oscuro, fácil de manipular y digerir.

Elaborado por: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019

3.1.5 Proceso de elaboración de la confitura de pitahaya rosada y tuna

Para el proceso de elaboración de confitura se cortó en trozos pequeños la fruta, con la finalidad de ser procesado sin ningún trozo de cascara, esta fruta tiene en su composición un 95% de agua.

Para esta confitura se utilizó el edulcorante más común que es la azúcar blanca, mezclado pitahaya rosada y tuna, al momento de la cocción se produce un deterioro de la gomosidad que contiene la pitahaya, junto con la destrucción de las pepas que le vuelve de un color oscuro.

Luego de la reducción del producto por 4 horas se procedió a poner en su respectivo frasco previamente esterilizados, sin antes dejar enfriar el producto por un momento, para posteriormente taparlo. La característica más importante es que la confitura llega tener una textura parecida a la miel.

Foto # 14: Confitura de pitahaya rosada y tuna



Foto: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019



Tabla # 8: Características de la confitura de pitahaya rosada y tuna

Características	Descripción
Aroma	Bastante intenso al momento de la cocción, para después ser un aroma fresco al ser mezclado con la tuna.
Sabor	Ligeramente dulce, se mantiene en el paladar por unos minutos, llegando a ser un sabor poco definido.
Textura	Bastante gomosa parecida a la miel.

Elaborado por: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019

3.1.6 Proceso de elaboración de la confitura de fruta pan y taxo

Esta confitura se mezcló con taxo, para aportar un poco de acidez a la preparación, para que la pectina de la fruta pueda formar el gel en la confitura por lo que incluso es recomendable agregar un poco de zumo de limón a la preparación para mejores resultados.

Para la elaboración de esta confitura se agrega un poco de agua para su cocción, la realización de esta confitura se realizó con sus semillas y poco de su pulpa, que se cocieron y fueron procesadas para obtener una pulpa, se optó por utilizar un medio edulcorante que es el azúcar morena, para dar más sabor a la preparación junto con especias.

Una vez procesado y obtenido la pulpa de esta fruta, se somete a cocción con el medio edulcorante aproximadamente dos horas, después de la reducción del producto se procedió a poner en su respectivo frasco previamente esterilizado, sin antes dejar enfriar el producto por un momento, para posteriormente taparlo. Teniendo la misma formulación que las demás confituras de utilizar un 45% de pulpa de fruta y un 55% de medio edulcorante.

Foto # 15: Confitura de fruta pan y taxo



Foto: Christian Chuchuca y Gabriela Matute



Tabla # 9: Características de la confitura de la fruta pan y taxo

Características	Descripción
Aroma	No es muy fuerte, pero combinándolo con especias y taxo su aroma es más suave y agradable
Sabor	Ligeramente similar al zapallo
Textura	Gelatinosa y espesa de color crema debido a la utilización de Sus semillas y pulpa.

Elaborado por: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019.

3.1.7 Proceso de elaboración de la confitura de pomarrosa y fresa

Para la elaboración de esta confitura, se mezcló la pomarrosa con fresa para aportar un poco de acidez a la preparación y contrarrestar el dulzor del producto final.

Para la elaboración de esta confitura primero se procedió a limpiar y cortar las frutas para después cocinarlas en un medio edulcorante, en este caso se procede a utilizar la miel, para un mejor sabor. Después de que la fruta esta cocida se procede a procesarla y obtener una pulpa para luego cocinarla por unas 2 horas hasta que se reduzca, después de la reducción se procede a poner en su respectivo frasco previamente esterilizado, sin antes dejar enfriar el producto por un momento, para posteriormente taparlo. Teniendo la misma formulación que las demás confituras de utilizar un 45% de pulpa de fruta y un 55% de medio edulcorante.

Foto # 16: Confitura de pomarrosa y fresa



Foto: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019.



Tabla # 10: Características de la confitura de pomarrosa y fresa

Características	Descripción
Aroma	Es ligero a una mezcla de rosas, especias y fresa un toque acido.
Sabor	Ligeramente dulce, similar al de una manzana.
Textura	Es gelatinosa y espesa.

***Elaborado por:** Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019.*

3.2 Técnicas de elaboración de compotas

3.2.1 Proceso de elaboración de la compota de carambola y manzana verde

Para la elaboración de la compota de carambola se escogió frutas las cuales no estén totalmente maduras con el objetivo de que al momento de la cocción no se destruyan en su totalidad, ya que la principal observación para una compota es la visualización de los trozos de fruta.

Para la elaboración de la compota de carambola se utilizó la panela, junto con especias como la canela en rama y pimienta dulce, incluyendo cubo de manzana verde se tiene en cuenta que solo se agrega el 15% de azúcar que es la diferencia con el peso total de carambola. Luego de su cocción por 30 minutos se deja enfriar, para luego colocarlo en frascos esterilizados y correctamente sellados a diferencia de la confitura, no llega a ser tan dulce y su color es más pálido.

Foto # 17: Compota de carambola y manzana verde



Foto: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019



Tabla # 11: Características de la compota de carambola y manzana verde

Características	Descripción
Aroma	Bastante cítrico, y se siente con una pequeña sensación las especias utilizada
Sabor	Ligeramente dulce con ácido, predomina bastante la carambola con su acidez.
Textura	Suave y fácil de digerir.

Elaborado por: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019

3.2.2 Proceso de elaboración de la compota de pitahaya rosada y tuna

La elaboración de compota de pitahaya se elaboró con trozos grandes, con el objetivo de que no se haga totalmente líquido al momento de la cocción, pero que llegue a expulsar todo el olor intenso que tiene junto con un poco de gomosidad.

Se mezcla el producto con azúcar blanca a un 15% del peso de la fruta, luego de deja cocinar por 30 minutos, se procede a mezclar con tuna que le dio un aroma bastante refrescante, la cocción dura entre 30 a 40 minutos, removiendo constantemente para evitar el asentado del producto al fondo de la olla, luego de retirar del fuego, se reposa hasta que se enfríe y poder depositar en los frascos.

Foto # 18: Compota de pitahaya rosada y tuna



Foto: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019



Tabla # 12: Características de la compota de pitahaya rosada y tuna

Características	Descripción
Aroma	Es mucho mejor que la confitura llegando a ser más exótico.
Sabor	Es dulce conservando el sabor de la pitahaya y al final se siente el sabor de la tuna.
Textura	Espesa con un movimiento bastante firme, con un color claro se puede visualizar las pepas de ambas frutas

Elaborado por: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019

3.2.3 Proceso de elaboración de la compota de fruta pan y taxo

La fruta pan es una fruta rápida en madurar, su sabor es un poco parecido al zapallo en cuanto a su pulpa y su semilla es parecida a la nuez por su sabor, se optó por mezclarla con una fruta cítrica no muy común, el taxo, se utiliza la pulpa de esta última. Pero al cocinarla con azúcar morena suelta un sabor bastante dulce y gustoso. Para la preparación de esta confitura se mezcló tanto la pulpa como sus semillas, estas últimas se las cocinaron y pelaron para después procesarlas junto con un poco de pulpa.

Luego de que el producto sea mezclado toma una textura parecida al zapallo, se le deja enfriar y se vuelve bastante suave y fácil de masticar, se deja reposar para luego colocar en los frascos elegidos.

Foto # 19: Compota de fruta pan y taxo



Foto: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019



Tabla # 13: Características de la compota de fruta pan y taxo

Características	Descripción
Aroma	Inolor por parte de la fruta pan, pero predomina la canela en rama y el taxo.
Sabor	Parecido al zapallo y guanábana.
Textura	Bastante jugosa y dulce, fácil de digerir, visualmente es color pálido y brumoso.

Elaborado por: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019

3.2.4 Características de la compota de pomarrosa y fresa

Para la elaboración de la compota, se mezcló la pomarrosa con fresa para aportar un poco de acidez a la preparación y contrarrestar el dulzor del producto final.

Primero se lavó, corto en trozos para luego proceder a cocinar con un medio edulcorante, en este caso se procede a utilizar la miel, para un mejor sabor, mezclando con un poco de pulpa de fresa. Después de que la fruta se haya cocido se procede a enfriar.

Luego se procede a poner en su respectivo frasco previamente esterilizado, sin antes dejar enfriar el producto por un momento, para posteriormente taparlo.

Foto # 20: Compota de pomarrosa y fresa



Foto: Christian Chuchuca y Gabriela Matute



Tabla # 14: Características de la compota de pomarroja y fresa

Características	Descripción
Aroma	Bastante dulce con un olor a rosas y fresa
Sabor	Dulce y un poco ácido de la fresa
Textura	Suave cubierta por la capa de miel.

Elaborado por: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019.



Capítulo 4

4. Aplicación de confituras y compotas en recetas innovadoras

4.1 Fichas técnicas de las confituras

4.1.1 Confitura de carambola con manzana verde



Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

Ficha de mise en place de:	Confitura de carambola y manzana verde	
Fecha:	29 de marzo del 2019	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">- Pulpa de carambola- Pulpa de manzana verde	<ul style="list-style-type: none">- Confitura de carambola con manzana verde.	<ul style="list-style-type: none">- Incluir un 45% de panela respecto al peso de las frutas.- Cocinar la preparación por 2 horas hasta que se reduzca.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE: Confitura de carambola y manzana verde				FECHA: 29 DE MARZO DEL 2019		
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
1000	Carambola	Gr	1000	90%	1,00	1,00
200	Manzana verde	Gr	150	75%	0,45	0,34
550	Panela	Gr	550	100%	0,50	0,50
1	Pimienta dulce	Gr	1	100%	0,02	0,02
1	Canela	Gr	1	100%	0,02	0,02
TOTAL						1,88
Cantidad producida: Gr		1602	Peso por porción: Gr		1602	
Cantidad porciones:		1	Costo por porción:		1,88	
Procedimientos:						
<p>1.- Lavar las frutas y cortarlas en rondelles, de la misma manera pelar las manzanas y cortarlas en cuadros.</p> <p>2. En una olla colocar la fruta cortada y el azúcar con un poco de agua si fuese necesario, dejar cocinar junto con especias.</p> <p>3. Procesar la fruta y cocinarla hasta que se reduzca.</p> <p>4. Dejar enfriar.</p> <p>5. Clocarlas en envases previamente esterilizados y taparlos.</p>						



4.1.2 Confitura de pitahaya rosada con tuna



Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

Ficha de mise en place de:	Confitura de pitahaya rosada y tuna	
Fecha:	29 de marzo del 2019	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">- Pulpa de pitahaya elaborada- Pulpa de tuna elaborada	<ul style="list-style-type: none">- Confitura de pitahaya rosada con tuna.	<ul style="list-style-type: none">- Incluir un 45% de azúcar blanca respecto al peso de las frutas.- Des espumar la preparación cada cierto tiempo.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE: Confitura de pitahaya rosada y tuna				FECHA: 29 DE MARZO DEL 2019		
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
1000	Pitahaya rosada	gr	1000	65%	1,00	1,00
200	Tuna	gr	150	60%	0,50	0,38
550	Azúcar	gr	550	100%	0,55	0,55
1	Pimienta dulce	gr	1	100%	0,02	0,02
1	Canela	ml	1	100%	0,02	0,02
TOTAL						1,97
Cantidad producida: Gr		1602	Peso por porción: Gr			1602
Cantidad porciones:		1	Costo por porción:			1,97
Procedimientos:						
<ol style="list-style-type: none">1. Pelar la fruta y cortarla en cubos, de igual manera pelar cortar la tuna, procesar y obtener el zumo.2. Colocar la fruta en una olla junto con el azúcar y dejar cocinar por poco tiempo, procesarla y volver a cocinar junto con especias hasta que se reduzca, aproximadamente 2 horas.3. Dejar enfriar4. Envasar						



4.1.3 Confitura de fruta pan con taxo



Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

Ficha de mise en place de:	Confitura de fruta pan con taxo	
Fecha:	29 de marzo del 2019	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">- Pulpa de pepas de fruta pan elaborada- Pulpa de fruta pan elaborada- Pulpa de taxo elaborada	<ul style="list-style-type: none">- Confitura de fruta pan con taxo	<ul style="list-style-type: none">- Incluir un 45% de azúcar morena respecto al peso de las frutas.- Cocinar y triturar bien las pepas de fruta pan



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE: Confitura de fruta pan y taxo				FECHA: 29 DE MARZO DEL 2019		
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
1000	Fruta pan	Gr	1000	50%	1,00	1,00
300	Taxo	Gr	150	65%	0,20	0,10
550	Azúcar morena	Gr	550	100%	0,83	0,83
1	Pimienta dulce	Gr	1	100%	0,02	0,02
1	Canela	Gr	1	100%	0,02	0,02
TOTAL						1,97
Cantidad producida: Gr		1602	Peso por porción: Gr		1602	
Cantidad porciones:		1	Costo por porción:		1,97	
Procedimientos:						
<ol style="list-style-type: none">1. Sacar la pulpa y semillas de la fruta pan, y sacar el zumo del taxo.2. Cocinar en una olla la pulpa y semillas junto con el taxo y azúcar.3. Procesar y volver a cocinar junto con especias hasta que se reduzca.4. Dejar enfriar5. Envasar						



4.1.4 Confitura de pomarrosa con fresa



Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

Ficha de mise en place de:	Confitura de pomarrosa con fresa	
Fecha:	29 de marzo del 2019	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">- Pulpa de pomarrosa elaborada- Pulpa de fresa elaborada	<ul style="list-style-type: none">- Confitura de pomarrosa con fresa	<ul style="list-style-type: none">- Incluir un 45% de miel de abeja respecto al peso de las frutas.- Des-espumar cada cierto tiempo.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE: Confitura de Pomarrosa y fresa.				FECHA: 29 DE MARZO DEL 2019		
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
1000	Pomarrosa	Gr	1000	97%	1,00	1,00
200	Fresa	Gr	150	85%	0,50	0,38
550	Azúcar	Gr	550	100%	0,55	0,55
1	Pimienta dulce	Gr	1	100%	0,02	0,02
1	Canela	MI	1	100%	0,02	0,02
TOTAL						1,97
Cantidad producida: Gr		1602	Peso por porción: Gr		1602	
Cantidad porciones:		1	Costo por porción:		1,97	
Procedimientos:						
<ol style="list-style-type: none">1. Pelar la fruta y cortarla en cubos, de igual manera pelar cortar la fresa, procesar y obtener el zumo.2. Colocar la fruta en una olla junto con el azúcar y dejar cocinar por poco tiempo, procesarla y volver a cocinar junto con especias hasta que se reduzca, aproximadamente 2 horas.3. Dejar enfriar4. Envasar						



4.2 Fichas técnicas de las compotas

4.2.1 Compota de carambola con manzana verde



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Ficha de mise en place de:	Compota de carambola con manzana verde	
Fecha:	29 de marzo del 2019	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">- Trozos de carambola cortado en rondelles- Trozos de manzana cortados en cubos- Trozos de panela	<ul style="list-style-type: none">- Compota de carambola y taxo	<ul style="list-style-type: none">- Incluir un 15% de panela respecto al peso de las frutas.- Cocinar la preparación hasta que se reduzca y forma un almíbar.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE: Compota de la carambola y manzana verde				FECHA: 29 DE MARZO DEL 2019		
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
1000	Carambola	Gr	1000	90%	1,00	1,00
300	Manzana verde	Gr	150	75%	0,45	0,23
150	Panela	Gr	150	100%	0,08	0,08
1	Pimienta dulce	Gr	1	100%	0,02	0,02
1	Canela	Gr	1	100%	0,02	0,02
TOTAL						1,35
Cantidad producida: Gr		1202	Peso por porción: Gr		1202	
Cantidad porciones:		1	Costo por porción:		1,35	
Procedimientos:						
<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar las frutas y cortar en trozos medianos. 2. Cocinar en un jarabe en base a la panela y especias hasta que la fruta se ablande 3. Dejar enfriar 4. Envasar 						



4.2.2 Compota de pitahaya rosada con tuna




Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

Ficha de mise en place de:	Compota de pitahaya rosada con tuna	
Fecha:	29 de marzo del 2019	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">- Trozos de pitahaya rosada cortada en cubos- Trozos de tuna cortados en cubos- Azúcar blanca	<ul style="list-style-type: none">- Compota de pitahaya rosada y tuna	<ul style="list-style-type: none">- Incluir un 15% de azúcar blanca respecto al peso de las frutas.- Cocinar la preparación hasta que se reduzca y forma un almíbar.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE: Compota de pitahaya rosada y tuna				FECHA: 29 DE MARZO DEL 2019		
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
1000	Pitahaya rosada	Gr	1000	65%	1,00	1,00
200	Tuna	Gr	150	60%	0,50	0,38
150	Azúcar Blanca	Gr	150	100%	0,15	0,15
1	Pimienta dulce	Gr	1	100%	0,02	0,02
1	Canela	Gr	1	100%	0,02	0,02
TOTAL						1,57
Cantidad producida: Gr		1202	Peso por porción: Gr			1202
Cantidad porciones:		1	Costo por porción:			1,57
Procedimientos:						
<ol style="list-style-type: none">1. Lavar las frutas y cortarlas en trozos medianos, procesar la tuna y obtener un zumo.2. Cocinarlos en un jarabe en base en azúcar blanca y especias hasta que la fruta se ablande3. Dejar enfriar4. Envasar						



4.2.3 Compota de fruta pan con taxo




Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

Ficha de mise en place de:	Compota de fruta pan con taxo	
Fecha:	29 de marzo del 2019	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">- Trozos de fruta pan triturados- Pulpa de taxo- Azúcar morena	<ul style="list-style-type: none">- Compota de fruta pan con taxo	<ul style="list-style-type: none">- Incluir un 15% de azúcar morena respecto al peso de las frutas.- Cocinar la preparación hasta que se reduzca y forma un almíbar.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE: Compota de fruta pan y taxo				FECHA: 29 DE MARZO DEL 2019		
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
1000	Fruta pan	Gr	1000	50%	1,00	1,00
300	Taxo	Gr	150	65%	0,20	0,10
150	Azúcar morena	Gr	150	100%	0,22	0,22
1	Pimienta dulce	Gr	1	100%	0,02	0,02
1	Canela	Gr	1	100%	0,02	0,02
TOTAL						1,36
Cantidad producida: Gr		1202	Peso por porción: Gr			1202
Cantidad porciones:		1	Costo por porción:			1,36
Procedimientos:						
1. Lavar las frutas y cortarlas en trozos medianos, procesar la tuna y obtener un zumo. 2. Cocinarlos en un jarabe en base en azúcar blanca y especias hasta que la fruta se ablande 3. Dejar enfriar 4. Envasar						



4.2.4 Compota de pomarrosa con fresa




Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

Ficha de mise en place de:	Compota de pomarrosa con fresa	
Fecha:	29 de marzo del 2019	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">- Trozos de pomarrosa cortados en cubos- Pulpa de fresa- Miel de abeja	<ul style="list-style-type: none">- Compota de pomarrosa con fresa	<ul style="list-style-type: none">- Incluir un 15% de miel de abeja respecto al peso de las frutas.- Cocinar la preparación hasta que se reduzca y forma un almíbar.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE: Compota de pomarroza y fresa				FECHA: 29 DE MARZO DEL 2019		
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
1000	Pomarroza	Gr	1000	97%	1,00	1,00
300	Fresa	Gr	150	85%	0,20	0,10
150	Azúcar morena	Gr	150	100%	0,22	0,22
1	Pimienta dulce	Gr	1	100%	0,02	0,02
1	Canela	ml	1	100%	0,02	0,02
TOTAL						1,36
Cantidad producida: Gr		1202	Peso por porción: Gr		1202	
Cantidad porciones:		1	Costo por porción:		1,36	
Procedimientos:						
<ol style="list-style-type: none">1. Lavar las frutas y cortarlas en trozos medianos, procesar la tuna y obtener un zumo.2. Cocinarlos en un jarabe en base en azúcar blanca y especias hasta que la fruta se ablande3. Dejar enfriar4. Envasar						



4.3 Fichas técnicas de recetas de innovación

4.3.1 Lomo de cerdo marinado con compota de carambola cocido a la plancha gratinado con queso, acompañado con salsa de cítricos y pasta



Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

Receta:	Lomo de cerdo marinado con compota de carambola cocido a la plancha gratinado con queso, acompañado con salsa de cítricos y pasta	
Fecha:	19 de abril de 2019	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> - Lomo de cerdo marinado. - Pulpa de naranja y mandarina - Pasta pre cocida, spaghetti 	<ul style="list-style-type: none"> - Lomo de cerdo marinado con compota de carambola cocido a la plancha gratinado con queso, acompañado con salsa de cítricos y pasta 	<ul style="list-style-type: none"> - Cocer la pasta por 10 minutos. - Marinar la carne por 1 hora. - No incluir azúcar en la marinada ya que la compota contiene esta.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE: Lomo de cerdo marinado con compota de carambola				FECHA: 19 DE ABRIL DEL 2019		
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
	lomo de cerdo					
30	lomo falda de cerdo	g	28	93%	0,22	0,205
30	compota de carambola	g	30	100%	0,04	0,040
2	Sal	g	2	100%	0,02	0,02
1	Comino	g	1	100%	0,03	0,02
8	pasta de ajo	g	8	100%	0,02	0,02
10	vino blanco	g	10	100%	0,02	0,02
5	queso parmesano	g	5	100%	0,09	0,09
salsa de cítricos						
40	Naranja	g	15	75%	0,04	0,02
20	Mandarina	g	14	70%	0,00	0,00
2	Azúcar	g	2	100%	0,10	0,10
1	pimienta duce	g	1	100%	0,09	0,09
pasta						
20	Spaguetti	g	20	100%	1,20	1,20
2	Sal	g	2	100%	0,02	0,02
3	Aceite	ml	3	100%	0,19	0,19
TOTAL						2,03
Cantidad producida: Gr		126	Peso por porción: Gr		126	
Cantidad porciones:		1	Costo por porción:		2,03	
Procedimientos:						
1.- Marinar el lomo por 2 horas. Para luego proceder a hornearlo.						
2.- Sacar cada 15 minutos para dar la vuelta y observar si esta jugoso.						
3.- Cocinar el Spaguetti por 10 minutos hasta que esté al dente.						
4.- Realizar la salsa de cítricos rectificando sabores hasta que espese.						
5.- una vez cocido el lomo cortar en medallón y ponerlos a la plancha para luego untar con la salsa y gratinar con el queso.						



4.3.2 Alitas broaster picantes marinadas con confitura de carambola con papas fritas con queso, acompañado de verduras frescas y salsa de yogurt



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Receta:	Alitas broaster picantes marinadas con confitura de carambola con papas fritas con queso, acompañado de verduras frescas y salsa de yogurt	
Fecha:	19 de abril de 2019	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">- Alitas marinadas- Papas cortadas- Choclo pre cocido- Verduras picadas	<ul style="list-style-type: none">- Alitas broaster picantes marinadas con confitura de carambola con papas fritas con queso, acompañado de verduras frescas y salsa de yogurt	<ul style="list-style-type: none">- Las alitas se marina un día anterior, para que el sabor de la confitura penetre en las alitas



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE: Alitas broaster picantes marinadas con confitura de carambola				FECHA: 19 DE ABRIL DEL 2019		
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
Alitas marinadas						
150	Alitas	g	100	67%	0,81	0,54
50	Confitura de carambola	ml	50	100%	0,09	0,09
5	Sal	ml	5	100%	0,01	0,01
5	Ajo	g	5	100%	0,01	0,01
2	Ají	g	2	100%	0,01	0,01
Papas gratinadas						
60	Papas	g	60	90%	0,05	0,05
10	Queso mozzarella	g	10	100%	0,04	0,04
2	Sal	g	2	100%	0,01	0,01
20	Aceite	ml	20	100%	0,13	0,13
Acompañado						
50	Zuquini	g	50	75%	0,02	0,02
15	Choclo	g	15	65%	0,03	0,03
15	Cebollas baby	g	15	90%	0,02	0,02
50	Zanahoria	g	45	80%	0,02	0,02
50	Apio	g	50	90%	0,02	0,02
Salsa de yogurt						
50	Yogurt Natural	ml	50	100%	0,02	0,02
2	Zumo de limón	ml	2	100%	0,02	0,02
2	Aceite de oliva virgen	ml	2	100%	0,02	0,02
2	Perejil fresco	g	2	87%	0,02	0,02
2	Sal	g	2	100%	0,01	0,01
2	Pimienta	g	2	100%	0,02	0,02
TOTAL						1,11
Cantidad producida: Gr		489	Peso por porción: Gr		489	
Cantidad porciones:		1	Costo por porción:		1,11	
Procedimientos:						
1. Marinar las alitas con confitura de carambola, sal, ajo y ají.						
2. Someter a fritura.						
3. Freír las papas y gratinar en el horno, con orégano y una pizca de sal.						
4. Blanquear la zanahoria para después saltear junto con los demás vegetales y el choclo.						



5. Licuar yogurt natural junto con especias y ajo.
6. Emplatar y servir.





4.3.3 Lomo de res horneado y glaseado con confitura de carambola, acompañado con trilogía de mote



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Receta:	Lomo de res horneado y glaseado con confitura de carambola, acompañado con trilogía de mote	
Fecha:	19 de abril de 2019	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> - Lomo de res, condimentado - Mote cocido - Vinagreta. - Manzana en cubo 1x1 	<ul style="list-style-type: none"> - Lomo de res horneado y glaseado con confitura de carambola, acompañado con trilogía de mote 	<ul style="list-style-type: none"> - Marinar la carne por 30 minutos. - Cada 10 minutos sacar del horno para glasearlo.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE: Lomo de res horneado y glaseado con compota de carambola				FECHA: 19 DE ABRIL DEL 2019		
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
lomo de res						
40	lomo falda de res	g	30	75%	0,22	0,17
2	Sal	g	2	100%	0,02	0,02
2	Pimienta	g	2	100%	0,02	0,02
10	compota de carambola	g	10	100%	0,02	0,02



8	pasta de ajo	g	8	100%	0,02	0,02
2	Paprika	g	2	100%	0,03	0,03
5	aceite vegetal	ml	5	100%	0,31	0,31
mote pillo						
10	Mote pelado	g	10	100%	0,08	0,08
10	Huevo	g	10	90%	0,02	0,02
2	Cebollín	g	2	50%	0,04	0,04
5	Leche	g	5	100%	0,01	0,01
2	Sal	g	2	100%	0,02	0,02
2	Pimienta	g	2	100%	0,02	0,02
2	aceite vegetal	g	2	100%	0,19	0,19
mote sucio						
10	Mote pelado	g	10	100%	0,09	0,09
5	manteca de cerdo	g	5	100%	0,04	0,04
2	Sal	g	2	100%	0,02	0,02
2	Cebollín	g	2	50%	0,04	0,04
mote blanco						
10	Mote pelado	g	10	100%	0,09	0,09
2	Sal	g	2	100%	0,02	0,02
Ensalada						
10	manzana verde	g	9	90%	0,02	0,02
15	lechuga crespa morada	g	10	75%	0,03	0,02
3	aceite vegetal	g	3	100%	0,19	0,19
1	vinagra blanco	g	1	100%	0,02	0,02
3	Carambola	g	2	67%	0,09	0,06
1	Azúcar	g	1	100%	0,02	0,02
1	Sal	g	1	100%	0,02	0,02
1	Pimienta	g	1	100%	0,02	0,02
TOTAL						1,63
Cantidad producida: Gr		51	Peso por porción: Gr		51	
Cantidad porciones:		1	Costo por porción:		1,63	
Procedimientos:						
1.- Marina el lomo con los ingredientes elegidos, proceder a hornear, ir glaseando cada 15 minutos con la confitura de carambola.						
2.- Realizar la trilogía de mote, primero cocinando el mote entero. Para luego proceder al mote pillo con huevo y leche y al mote sucio con manteca de chancho y cebollín						
3.- realizar el mise place de la ensalada, acompañada de una vinagreta de carambola.						



4.3.4 Trucha al horno con chips de yuca, salsa de compota de carambola y ensalada de lechugas




Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Receta:	Trucha al horno con chips de yuca, salsa de compota de carambola y ensalada de lechugas	
Fecha:	19 de abril de 2019	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> - Trucha deshuesada y adobada. - Yuca cortada - Hojas de lechuga lavadas 	<ul style="list-style-type: none"> - Trucha al horno con chips de yuca, salsa de compota de carambola y ensalada de lechugas 	<ul style="list-style-type: none"> - Trucha adobada en ojo, sal, limón y mostaza - Al adobo se agrega un poco de compota de carambola para tener más sabor

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD					
CARRERA DE GASTRONOMÍA					
FICHA TÉCNICA DE: Trucha al horno con chips de yuca, salsa de compota de carambola y ensalada de lechugas				FECHA: 19 DE ABRIL DEL 2019	
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA		



				REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
Filete de trucha						
200	Filete de trucha	g	175	88%	0,42	0,37
2	Sal	g	2	100%	0,02	0,02
2	Ajo en pasta	g	2	100%	0,02	0,02
1	Comino	g	1	100%	0,03	0,03
3	Mostaza	g	3	100%	0,02	0,02
1	zum de limón	ml	1	100%	0,02	0,02
Salsa de compota de carambola						
50	Compota de carambola	g	50	100%	0,13	0,13
2	Sal	g	2	100%	0,02	0,02
Acompañamiento						
50	Yuca	g	47	95%	0,05	0,05
Ensalada de lechugas						
15	Lechuga morada	g	13	87%	0,30	0,26
15	Lechuga crespá	g	14	93%	0,02	0,02
15	Brotes	g	15	95%	0,35	0,35
TOTAL						1,30
Cantidad producida: Gr		310	Peso por porción: Gr		310	
Cantidad porciones:		1	Costo por porción:		1,30	
Procedimientos:						
1. Colocar la trucha en un molde y colocar en el horno por unos 10 minutos. 2. Para la salsa colocar 50 gramos de compota de carambola, agregar sal, pimienta, ajo. 3. Laminar la yuca y someter a fritura. 4. Mezclar las lechugas con brotes. 5. Emplatar y agregar en la ensalada vinagreta.						




4.3.5 Orejas de cerdo con salsa BBQ de confitura de carambola con cuscús y ensalada fresca



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Receta:	Orejas de cerdo con salsa BBQ de confitura de carambola con cuscús y ensalada fresca	
Fecha:	19 de abril de 2019	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">- Orejas de cerdo aliñado- Cuscús cocido- Hojas seleccionadas para la ensalada	<ul style="list-style-type: none">- Orejas de cerdo con salsa BBQ de confitura de carambola con cuscús y ensalada fresca	<ul style="list-style-type: none">- Cocina las orejas en olla de presión.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE: Orejas de cerdo con salsa BBQ de confitura de carambola				FECHA: 19 DE ABRIL DEL 2019		
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
Orejas de cerdo marinadas						
80	orejas de cerdo	g	50	63%	0,24	0,15
20	Aceite	ml	20	100%	1,27	1,27
2	Pimienta	g	2	100%	0,02	0,02
2	Sal	g	2	100%	0,02	0,02
10	salsa bbq	g	10	100%	0,02	0,02
20	confitura de carambola	g	20	100%	0,03	0,03
5	pasta de ajo	g	5	100%	0,09	0,09
10	salsa inglesa	ml	10	100%	0,03	0,03
salsa BBQ para orejas						
49	salsa de marinada	g	49	100%	0,21	0,21
20	pulpa de carambola	g	20	100%	0,05	0,05
Cuscús						
10	Cuscús	g	50	100%	0,10	0,50
2	Sal	g	2	100%	0,02	0,02
Ensalada Fresca						
5	Uvilla	g	5	90%	0,02	0,05
5	tomate cherri	g	5	100%	0,02	0,02
20	Lechuga	g	20	100%	0,07	0,07
		131	Peso por porción: Gr			19
TOTAL			7	Costo por porción:		2.55
Cantidad producida: Gr						
Cantidad porciones:						
Procedimientos:						
1.- Lavar y limpiar las orejas de cerdo, para marinarlas por 1 hora aproximadamente. Para luego proceder a cocinarlas						
2.- Someter a fritura profunda hasta que este crocante, luego con la ayuda de un wok mezclar con la mezcla de salsa de la marinada previamente mezclada con maracuyá.						
3.- Cocinar el cuscús hasta que este suave.						
4.- Hacer mise place de la ensalada						
5.- Servir.						



4.3.6 Tacos rellenos con carne desmechada de cerdo salteada con confitura de fruta pan y salsa de naranjilla y ají



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Receta:	Tacos rellenos con carne desmechada de cerdo salteada con confitura de fruta pan y salsa de naranjilla y ají	
Fecha:	19 de abril de 2019	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">- Carne de cerdo cocida y desmechada- Pulpa de naranjilla- Ají picado en brunoise	<ul style="list-style-type: none">- Tacos rellenos con carne desmechada de cerdo salteada con confitura de fruta pan y salsa de naranjilla y ají	<ul style="list-style-type: none">- Cocinar la carne por una media hora, para ablandarla.- Desmecharla y adobar con un poco de confitura un día anterior para que adquiera más sabor.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE: Tacos rellenos con carne desmechada de cerdo en confitura de fruta pan				FECHA: 19 DE ABRIL DEL 2019		
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
Tacos rellenos						
150	Carne de cerdo limpia	g	150	100%	0,45	0,45
3	Sal	g	3	100%	0,02	0,02
10	Ajo en pasta	g	10	100%	0,01	0,01
50	Pimiento amarillo	g	50	80%	0,11	0,11
50	Pimiento verde	g	50	80%	0,08	0,08
10	Aceite	g	10	100%	0,01	0,01
10	Cebolla	g	10	90%	0,03	0,03
50	Confitura de fruta pan	g	50	100%	0,07	0,07
4	Tortillas de maíz	u	4	100%	0,18	0,18
Salsa de naranjilla y ají						
40	Pulpa de naranjilla	g	40	100%	0,40	0,40
25	Azúcar	g	25	100%	0,03	0,03
2	Ají	g	2	95%	0,02	0,02
2	Sal	g	2	100%	0,02	0,02
Acompañamiento						
2	Queso mozzarella	g	2	100%	0,02	0,02
2	Cilantro	g	2	100%	0,02	0,02
TOTAL						1,48
Cantidad producida: Gr		410	Peso por porción: Gr		410	
Cantidad porciones:		1	Costo por porción:		1,48	
Procedimientos:						
1. Saltear la carne desmechada de cerdo con los pimientos y cebolla, agregar la confitura de fruta pan.						
2. En un sartén reducir la pulpa de naranjilla, con sal, azúcar y el ají.						
3. Rallar queso y picar el cilantro.						
4. Emplatar y servir						



4.3.7 Pechuga de pollo horneada y glaseada con compota de fruta pan, acompañada con frejol negro



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Receta:	Pechuga de pollo horneada y glaseada con compota de fruta pan, acompañada con frejol negro	
Fecha:	19 de abril de 2019	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">- Pechuga adobado- Frejol al dente- Rábano cortado en rodajas- Aguacate en cubo 0,5x0.5 cm	<ul style="list-style-type: none">- Pechuga de pollo horneada y glaseada con compota de fruta pan, acompañada con frejol negro	<ul style="list-style-type: none">- No poner mucho relleno de fruta pan, porque llega a botar mucha agua.- Cocinar bien el frejol antes de hacer puré.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE: Pechuga de pollo horneada y glaseada con compota de fruta pan				FECHA: 19 DE ABRIL DEL 2019		
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
pechuga de pollo rellena						
200	pechuga de pollo con hueso	g	150	75%	0,80	0,60
100	pimiento amarillo	ml	70	80%	0,25	0,22
50	queso cheddar	ml	50	100%	0,35	0,35
5	Hojas de Albahaca	g	5	100%	0,01	0,01
20	compota de fruta pan	g	20	100%	0,02	0,02
10	tocino ahumado	g	10	100%	0,10	0,10
muselina de frejol negro						
40	frejol negro	g	40	100%	0,10	0,10
5	tomate riñón	g	5	90%	0,01	0,01
5	cebolla paiteña	g	5	90%	0,01	0,01
2	Sal	g	2	100%	0,02	0,02
2	Pimienta	g	2	100%	0,02	0,02
10	Mantequilla	g	10	100%	0,04	0,04
Ensalada						
80	Aguacate	g	20	70%	0,18	0,08
5	zum de limón	ml	5	100%	0,01	0,01
10	Rábano	g	10	95%	0,02	0,01
5	Nuez	g	5	100%	0,09	0,09
TOTAL						1,67
Cantidad producida: Gr		409	Peso por porción: Gr		204,5	
Cantidad porciones:		2	Costo por porción:		0,81	
Procedimientos:						
1.- Cortar la pechuga de pollo creando un hueco por dentro, incorporar todo el relleno.						
2.- Mandar al horno hasta que este cocinado, glaseando con la compota de fruta pan poco a poco.						
3.- Cocinar el frejol negro y hacer un puré, mezclar con mantequilla, sal y pimienta y crear una muselina.						
4.- Hacer mise place de la ensalada						
5.- Servir.						



4.3.8 Lomo mechado glaseado con confitura de fruta pan y acompañado de sala de piña y mango con papas al horno




Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

Receta:	Lomo mechado glaseado con confitura de fruta pan y acompañado de sala de piña y mango con papas al horno	
Fecha:	19 de abril de 2019	
MISE EN PLACE	RODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> - Lomo de cerdo condimentado y mechado - Quínoa cocida - Zumo de remolacha - Pulpa de piña - Mango cortado - Papas peladas 	<ul style="list-style-type: none"> - Lomo mechado glaseado con confitura de fruta pan y acompañado de salsa de piña y mango con papas al horno 	<ul style="list-style-type: none"> - Lomo mechado con zanahoria y arveja. - Para cocinar el lomo mechado lo más recomendable es la cocción al vacío con un poco de mantequilla para que conserve su jugosidad.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE: Lomo mechado glaseado con confitura de fruta pan y taxo				FECHA: 19 DE ABRIL DEL 2019		
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
Lomo mechado						
150	Lomo de cerdo limpio	g	150	100%	1,12	1,12
10	Sal	g	10	100%	0,01	0,01
10	Ajo en pasta	g	10	100%	0,02	0,02
50	Confitura de fruta pan y taxo	g	50	100%	0,09	0,09
15	Zanahoria	g	10	80%	0,01	0,01
10	Alverja	g	10	85%	0,02	0,02
3	Tomillo	g	3	90%	0,01	0,01
10	Aceite de oliva	g	10	100%	0,13	0,13
Salsa de piña						
40	Piña	g	40	65%	0,06	0,06
3	Sal	g	3	100%	0,01	0,01
3	Azúcar	g	3	100%	0,01	0,01
40	Mango	g	40	65%	0,20	0,20
Acompañamiento						
30	Papas	g	30	85%	0,03	0,03
20	Quinua	g	20	100%	0,07	0,07
10	Zumo de remolacha	ml	10	100%	0,02	0,02
10	Brócoli	g	10	60%	0,03	0,03
15	Coliflor	g	15	60%	0,02	0,02
1	Sal	g	1	100%	0,01	0,01
TOTAL						1,87
Cantidad producida: Gr		426	Peso por porción: Gr		426	
Cantidad porciones:		1	Costo por porción:		1,87	
Procedimientos:						
1. Glasear el lomo mechado con confitura de fruta pan, para el glaseado se le deja reducido y agregamos aceite de oliva.						
2. Realizar la salsa reduciendo a fuego el zumo de piña junto con el mango agregar, fondo, sal, pimienta y un poco de azúcar.						
3. Colocar las papas con un poco de aceite y envueltas en aluminio en el horno por unos minutos.						
4. Mezclar la quinua con el zumo de remolacha.						
5. Cortar en rodajas el lomo y Emplatar						




4.3.9 Pulpo marinado con confitura de fruta pan al grill, acompañado con champiñones y verduras y muchines de yuca



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Receta:	Pulpo marinado con confitura de fruta pan al grill, acompañado con champiñones y verduras y muchines de yuca	
Fecha:	19 de abril de 2019	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">- Pulpo marinado- Champiñones laminados- Verduras cortadas en juliana- Masa de yuca	<ul style="list-style-type: none">- Pulpo marinado con confitura de fruta pan al grill, acompañado con champiñones y verduras y muchines de yuca	<ul style="list-style-type: none">- Cocinar el pulpo de 30 a 45 minutos para evitar sobre cocción.- Colocar en agua fría al pulpo una vez que este cocido.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE: Pulpo marinado con confitura de fruta pan al grill				FECHA: 19 DE ABRIL DEL 2019		
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
pulpo marinado						
250	Pulpo	g	240	96%	0,30	0,29
20	salsa soja	g	20	100%	0,18	0,18
50	confitura de fruta pan	g	50	100%	0,07	0,07
8	Apio	g	5	63%	0,01	0,01
2	cebolla paiteña	g	2	90%	0,05	0,03
2	Ajonjolí	g	2	100%	0,03	0,03
ensalada salteada						
10	Champiñones	g	10	100%	0,07	0,07
8	Zuquini	g	5	63%	0,02	0,01
5	apio rama	g	5	100%	0,01	0,01
8	Vainitas	g	5	63%	0,04	0,03
10	aceite vegetal	ml	10	100%	0,06	0,06
muchines de yuca						
80	Yuca	g	60	75%	0,08	0,06
2	Sal	g	2	100%	0,01	0,01
2	Pimienta	g	2	100%	0,01	0,01
10	Mantequilla	g	10	100%	0,04	0,04
TOTAL						0,90
Cantidad producida: Gr		428	Peso por porción: Gr		428	
Cantidad porciones:		1	Costo por porción:		0,90	
Procedimientos:						
1.- Proceder cocinar el pulpo, sin antes asustarlo. 2.- Luego marinarlo por 30 minutos. Para proceder a cocinarlo a la parrilla, con confitura de fruta pan. 3.- cocinar l yuca hasta que este suave, para crear muchines, mezclado con los demás ingredientes. 4.- cortar todas las verduras en bastones y los champiñones en rondelos, para saltearlos. 5.- servir						



4.3.10 Ravioles rellenos de carne de res y compota de fruta pan, acompañado con salsa bechamel y champiñones



**Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía**

Receta:	Ravioles rellenos de carne de res y compota de fruta pan, acompañado con salsa bechamel y champiñones	
Fecha:	19 de abril de 2019	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">- Masa para ravioles elaborada- Relleno elaborado	<ul style="list-style-type: none">- Ravioles rellenos de carne de res y compota de fruta pan, acompañado con salsa bechamel y champiñones	<ul style="list-style-type: none">- El relleno se debe juntar todos los productos de la ficha específico para el mismo



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE: Raviolos rellenos de carne de res y compota de fruta pan				FECHA: 19 DE ABRIL DEL 2019		
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
Relleno de raviolos						
80	Carne de res molida	g	80	100%	0,35	0,35
20	Compota de fruta pan	g	20	100%	0,03	0,03
20	cebolla blanca	g	17	85%	0,02	0,02
2	Ajo en pasta	g	2	100%	0,02	0,02
20	Miga de pan	g	20	100%	0,07	0,07
50	Zanahoria (cubos)	g	34	68%	0,05	0,03
2	Romero	g	2	100%	0,01	0,01
2	Tomillo	g	2	100%	0,01	0,01
3	Tomate riñón	U	3	85%	0,10	0,10
2	Orégano	g	2	100%	0,01	0,01
Masa para raviolos						
60	Harina de trigo	g	60	100%	0,05	0,05
2	Sal	g	2	100%	0,02	0,02
1	Huevos	g	1	80%	0,08	0,08
20	Leche	g	20	100%	0,02	0,02
5	Aceite	g	5	100%	0,02	0,02
Salsa bechamel						
35	Leche	ml	35	100%	0,03	0,03
40	Harina de trigo	g	40	100%	0,03	0,03
50	Mantequilla	g	50	100%	0,05	0,05
2	Sal	g	2	100%	0,01	0,01
1	Pimienta	g	1	100%	0,01	0,01
Acompañamiento						
50	Champiñones	g	50	96%	0,50	0,50
2	Sal	g	2	100%	0,01	0,01
1	Aceite	g	0	100%	0,01	0,01
1	Cilantro	g	1	85%	0,01	0,01
TOTAL						1,51
Cantidad producida: Gr		270	Peso por porción: Gr		270	
Cantidad porciones:		1	Costo por porción:		1,51	
Procedimientos:						
1. Armar los raviolos con la carne y la masa para raviolos, cocinarlo por un momento.						
2. En un sartén colocar 50 gramos mantequilla y 40 gramos de harina, hasta que se cocine, después agregamos leche, laurel, pimienta y sal, hasta que este espesa.						
3. Saltear los champiñones con una pizca de sal y pimienta.						
4. Emplatado y servir agregando un poco de cilantro picado.						



4.3.11 **Chuleta de cerdo horneada con confitura de pitahaya y uvilla, acompañada con choclo tierno y ensalada pico de gallo**



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Receta:	Chuleta de cerdo horneada con confitura de pitahaya y uvilla, acompañada con choclo tierno y ensalada pico de gallo	
Fecha:	19 de abril de 2019	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">- Chuleta de cerdo adobada- Pulpa de uvilla- Choclo cocido- Tomate en concasse, cebolla en brunoise, cilantro picado	<ul style="list-style-type: none">- Chuleta de cerdo horneada con confitura de pitahaya y uvilla, acompañada con choclo tierno y ensalada pico de gallo	<ul style="list-style-type: none">- Cocinar choclos tiernos- Marinar la chuleta por 1 hora.- Glasear la chuleta mientras se hornea cada 5 minutos.- Poner bastante confitura de pitahaya en la marinada.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE: Chuleta de cerdo horneada con confitura de pitahaya.				FECHA: 19 DE ABRIL DEL 2019		
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
chuleta de cerdo						
150	Chuleta	g	150	100%	1,23	1,23
50	confitura de pitahaya	g	50	100%	0,06	0,06
2	Sal	g	2	100%	0,02	0,02
5	Mostaza	g	5	100%	0,02	0,02
10	Uvilla	g	10	90%	0,04	0,04
choclo tierno						
40	Granos de Choclo	g	40	100%	0,32	0,32
2	Sal	g	2	100%	0,02	0,02
10	queso mozzarella	g	10	100%	0,10	0,10
pico de gallo						
10	cebolla paiteña	g	10	95%	0,06	0,06
2	Cilantro	MI	2	100%	0,01	0,01
10	Tomate	g	10	90%	0,08	0,08
2	zum de limón	g	2	100%	0,10	0,10
TOTAL						2,06
Cantidad producida: Gr		36	Peso por porción: Gr		9	
Cantidad porciones:		4	Costo por porción:		0,52	
Procedimientos:						
1.- Proceder a aliñar la chuleta con los ingredientes, luego mandar al horno cubierto de confitura de pitahaya con uvilla. 2.- Cocinar el choclo cortado por la mitad y luego gratinar el queso encima de este para servir. 3.- Hacer el pico de gallo, rectificando sabores.						




4.3.12 Rollo de pollo relleno de compota de pitahaya, gratinado y acompañado con arroz pesto y ensalada de brotes



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Receta:	Rollo de pollo relleno de compota de pitahaya, gratinado y acompañado con arroz pesto y ensalada de brotes	
Fecha:	19 de abril de 2019	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">- Rollo de pollo, relleno elaborado- Arroz cocido	<ul style="list-style-type: none">- Rollo de pollo relleno de compota de pitahaya, gratinado y acompañado con arroz pesto y ensalada de brotes	<ul style="list-style-type: none">- Pollo relleno con compota de pitahaya para un mejor sabor- Envuelto en papel aluminio



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE: Rollo de pollo relleno de compota de pitahaya				FECHA: 19 DE ABRIL DEL 2019		
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
Rollo de pollo						
100	Pechuga de pollo limpio	g	100	100%	0,40	0,40
3	Sal	g	3	100%	0,01	0,01
2	Pimienta	g	15	750%	0,01	0,08
75	Compota de pitahaya	g	75	100%	0,12	0,12
20	Queso parmesano	g	20	100%	0,50	0,50
Arroz pesto						
50	Arroz	g	50	100%	0,08	0,08
2	Nuez	g	2	100%	0,02	0,02
50	Albaca	g	50	85%	0,25	0,25
15	Aceite	g	15	100%	0,09	0,09
2	Sal	g	2	100%	0,01	0,01
Ensalada						
10	Lechuga	g	10	85%	0,01	0,01
30	Mix de brotes	g	30	95%	0,22	0,22
TOTAL						1,79
Cantidad producida: Gr		372	Peso por porción: Gr		372	
Cantidad porciones:		1	Costo por porción:		1,79	
Procedimientos:						
1. Cocer el pollo relleno. 2. Blanquear las hojas de albaca y licuar con aceite, sal, nuez, después con esa mezcla colocar el arroz y envolver. 3. Mezclamos los brotes con lechuga. 4. Gratinar en la parte superior el rollo de pollo, cortar en rodajas, emplatar y servir.						




4.3.13 Brochetas de cerdo a la parrilla con salsa agri dulce de pitahaya con papa rellena



**Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía**

Receta:	Brochetas de cerdo a la parrilla con salsa agri dulce de pitahaya con papa rellena	
Fecha:	19 de abril de 2019	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE: Brochetas de cerdo a la parrilla con salsa agridulce de pitahaya				FECHA: 19 DE ABRIL DEL 2019		
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
Brochetas						
100	lomo falda de cerdo	g	60	60%	0,73	0,44
10	pimiento verde	g	10	80%	0,04	0,02
10	pimiento morrón rojo	g	10	80%	0,04	0,02
5	cebolla paiteña	g	5	90%	0,03	0,03
papa rellena						
80	papa chaucha	g	80	100%	0,10	0,10
20	Queso	g	20	100%	0,15	0,15
10	tocino ahumado	g	10	100%	0,10	0,10
50	Cebollín	g	10	20%	0,02	0,00
salsa agridulce						
10	pulpa de naranja	g	10	100%	0,03	0,03
10	salsa de tomate	g	10	100%	0,10	0,10
50	confitura de pitahaya	g	50	100%	0,04	0,04
10	salsa de soya	g	10	100%	0,10	0,10
TOTAL						1,13
Cantidad producida: Gr		60	Peso por porción: Gr		30	
Cantidad porciones:		2	Costo por porción:		0,55	
Procedimientos:						
1.- Cortar la carne y las verduras en cuadros para poner en las brochetas, cocinarlas al grill, pasándole con brocha con la confitura de pitahaya. 2.- cocinar la papa hasta que este media suave, hacer un hueco y poner el relleno antes mezclado y cocinado. 3.- Proceder a mezclar los ingredientes de la salsa agridulce, llevar a una cocción a fuego lento hasta obtener una textura parecida a jarabe.						




4.3.14 Nuggets de calamar marinado con confitura de pitahaya y uvilla con patacones y salsa de coco



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Receta:	Nuggets de calamar marinado con confitura de pitahaya y uvilla con patacones y salsa de coco	
Fecha:	19 de abril de 2019	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">- Calamar marinado y relleno- Verde cortado en brunoise y cocido- Camote cocido para puré	<ul style="list-style-type: none">- Nuggets de calamar marinado con confitura de pitahaya y uvilla con patacones y salsa de coco	<ul style="list-style-type: none">- Marinado de calamar sal, ajo, limón y mostaza- Para que sea más crocante los nuggets se usa panco en vez de apanadura.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE: Nuggets de calamar marinado con confitura de pitahaya y uvilla				FECHA: 19 DE ABRIL DEL 2019		
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
Nuggets de calamar						
150	Calamar limpio	G	150	100%	1,49	1,49
60	Confitura de pitahaya	G	60	100%	0,12	0,12
50	Uvilla	G	50	95%	0,15	0,15
3	Sal	G	3	100%	0,01	0,01
3	Pimienta	G	3	100%	0,01	0,01
20	Camote amarillo	G	15	75%	0,02	0,01
20	Camote morado	G	15	75%	0,02	0,01
3	Ajo en pasta	G	3	100%	0,01	0,01
Patacones						
60	Verde	gr	50	83%	0,15	0,13
1	Sal	g	1	100%	0,01	0,01
40	Aceite	ml	40	100%	0,10	0,10
Salsa de coco						
50	Leche de coco	ml	50	100%	0,35	0,35
2	Hierba luisa	g	2	85%	0,02	0,02
5	Azúcar	g	5	100%	0,01	0,01
2	Sal	g	2	100%	0,01	0,01
1	Pasta de ajo	g	1	100%	0,01	0,01
TOTAL						2,40
Cantidad producida: Gr		450	Peso por porción: Gr		450	
Cantidad porciones:		1	Costo por porción:		2,40	
Procedimientos:						
1. Para la salsa agregar la leche de coco un poco de esencia, hierba luisa, azúcar, ajo y sal dejar reducir.						
2. Para los patacones realizar fritura.						
3. Realizar el puré de camote, agregar un poco de crema de leche, y orégano.						
4. El calamar relleno, lo envolvemos primero en harina, después en huevo y finalmente en miga de pan, someter a fritura hasta que se dore.						
5. Emplatar y servir						



4.3.15 Muslo de pollo Tandoori glaseado con compota de pitahaya acompañado con papa china y ensalada salteada



**Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía**

Receta:	Muslo de pollo Tandoori glaseado con compota de pitahaya acompañado con papa china y ensalada salteada	
Fecha:	19 de abril de 2019	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">- Muslo de pollo condimentado- Papa china cocida- Verduras cortada en cubos de 1x1 cm	<ul style="list-style-type: none">- Muslo de pollo Tandoori glaseado con compota de pitahaya acompañado con papa china y ensalada salteada	<ul style="list-style-type: none">- Cocinar el pollo por 1 hora glaseando cada 10 minutos.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE: Muslos de pollo Tandoori glaseado con compota de pitahaya				FECHA: 19 DE ABRIL DEL 2019		
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
muslo de pollo Tandoori						
200	muslo de pollo	g	150	75%	0,25	0,19
100	yogurt natural	ml	100	100%	0,15	0,15
2	Cúrcuma	g	2	100%	0,03	0,03
2	ajo en polvo	g	2	100%	0,01	0,01
2	ají en polvo	g	2	100%	0,02	0,02
40	compota de pitahaya	g	40	100%	0,04	0,04
2	Pimienta	g	2	100%	0,02	0,02
2	Sal	g	2	100%	0,02	0,02
2	Comino	g	2	100%	0,04	0,04
5	Orégano	g	5	100%	0,01	0,01
10	aceite de oliva	ml	10	100%	0,13	0,13
papa china						
40	papa china	g	40	95%	0,08	0,06
10	aceite vegetal	ml	10	100%	0,15	0,15
Ensalada						
10	pimiento verde	g	10	95%	0,05	0,03
10	pimiento amarillo	g	10	95%	0,05	0,03
10	cebolla paiteña	g	10	90%	0,04	0,02
20	aceite vegetal	ml	20	100%	0,30	0,30
15	salsa teriyaki	ml	15	100%	0,25	0,25
TOTAL						1,50
Cantidad producida: Gr		432	Peso por porción: Gr		432	
Cantidad porciones:		1	Costo por porción:		1,50	
Procedimientos:						
1.- Mezclar el yogurt con la compota y un poco de aceite, aparte tostar todos los polvos y luego mezclar todo.						



- 2.- Mandar al horno los muslos bañados con la mezcla anterior y órgano.
- 3.- Freír la papa china en bastones.
- 4.- Cortar las verduras en macedonias para proceder a saltearlos con salsa teriyaki.





4.3.16 Lengua de res al grill, braseado con compota de pomarrosa y acompañado con camote amarillo y verduras blanqueadas



**Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía**

Receta:	Lengua de res al grill, braseado con compota de pomarrosa y acompañado con camote amarillo y verduras blanqueadas	
Fecha:	19 de abril de 2019	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">- Lengua de res cocida- Camote amarillo cocido	<ul style="list-style-type: none">- Lengua de res al grill, braseado con compota de pomarrosa y reina claudia, acompañado con camote amarillo y verduras blanqueadas	<ul style="list-style-type: none">- Cocinar la lengua por 40 minutos en olla de presión



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE: Lengua de res al grill, braseado con compota de pomarrosa				FECHA: 19 DE ABRIL DEL 2019		
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C .	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
Lengua de res al grill						
150	Lengua limpia	g	150	100%	0,93	0,93
5	Sal	g	5	100%	0,01	0,01
2	Pimienta	g	2	100%	0,01	0,01
5	Ajo en pasta	g	5	100%	0,01	0,01
20	Aceite	g	20	100%	0,08	0,08
75	Confitura de pomarrosa	g	75	100%	0,14	0,14
Acompañado						
30	Camote amarillo	g	27	90%	0,05	0,05
15	Brócoli	g	10	67%	0,03	0,02
5	Brotes de cebolla	g	5	96%	0,12	0,12
15	Coliflor	g	10	67%	0,03	0,02
TOTAL						1,39
Cantidad producida: Gr		309	Peso por porción: Gr		309	
Cantidad porciones:		1	Costo por porción:		1,39	
Procedimientos:						
1. Cortar la lengua en rebanada y colocarlas en el grill con un poco de aceite, después bresear con compota de pomarrosa. 2. Hacer puré el camote amarillo y blanquear la coliflor y el brócoli. 3. Realizar una salsa de pomarrosa con azúcar, sal, pimienta, ajo; dejar reducir. 4. Emplatar y servir						




4.3.17 Albóndiga de pollo rellena con queso mozzarella bañada con salsa de confitura de pomarroja y con yuca



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Receta:	Albóndiga de pollo rellena con queso mozzarella bañada con salsa de confitura de pomarroja y con yuca	
Fecha:	19 de abril de 2019	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">- Albóndiga de pollo- Yuca cocida	<ul style="list-style-type: none">- Albóndiga de pollo rellena con queso mozzarella bañada con salsa de confitura de pomarroja y con yuca	<ul style="list-style-type: none">- Controlar la temperatura del aceite para la cocción de la albóndiga- Para la salsa se puede incluir un poco de pulpa de pomarroja para resaltar el sabor.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE: Albóndiga de pollo rellena con queso mozzarella bañada con salsa de confitura de pomarroza				FECHA: 19 DE ABRIL DEL 2019		
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
Albóndiga						
100	pechuga de pollo deshuesada	g	100	100%	0,40	0,40
10	harina de trigo	g	10	100%	0,07	0,07
10	miga de pan	g	10	100%	0,09	0,09
2	Hojas de Perejil	g	2	100%	0,01	0,01
2	queso cheddar	g	2	100%	0,05	0,05
15	Huevo	g	15	90%	0,04	0,04
2	dientes de ajo	g	2	100%	0,04	0,04
2	Sal	g	2	100%	0,02	0,02
30	queso mozzarella	g	30	100%	0,07	0,07
bolitas de yuca						
40	Yuca	g	40	80%	0,04	0,04
5	Hojas de Cilantro	g	5	100%	0,02	0,02
10	Aceite	ml	10	100%	0,15	0,15
10	harina de trigo	g	10	100%	0,10	0,10
2	Mantequilla	g	2	100%	0,10	0,10
salsa de pomarroza						
25	confitura de pomarroza	g	25	100%	0,05	0,05
5	Azúcar	g	5	100%	0,02	0,02
TOTAL						1,27
Cantidad producida: Gr		270	Peso por porción: Gr		68	
Cantidad porciones:		4	Costo por porción:		0,32	
Procedimientos:						
1.- Procesar el pollo y hacer una mezcla con los ingredientes. Poniendo en el centro un cuadro grande queso mozzarella.						
2.- Freír dicha preparación en fritura profunda hasta que se dore.						
3.- Cocinar la yuca y formas pequeñas bolitas con ella.						
4.- crear una salsa brillante con la confitura de pomarroza para con esta cubrir la albóndiga de pollo.						
5.- Decorar y servir.						



4.3.18 Pulpa de res salteada con confitura de pomarrosa acompañada con puré de zanahoria blanca y camote morado



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Receta:	Pulpa de res salteada con confitura de pomarrosa acompañada con puré de zanahoria blanca y camote morado	
Fecha:	19 de abril de 2019	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> - Pulpa de res cortado y condimentado - Zanahoria blanca cocida y procesada - Camote morado cocido 	<ul style="list-style-type: none"> - Pulpa de res salteada con confitura de pomarrosa acompañada con puré de zanahoria blanca y camote morado 	<ul style="list-style-type: none"> - Marinar un día antes la pulpa de res, junto con la confitura para que dé más sabor.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE: Pulpa de res salteada con compota de pomarrosa				FECHA: 19 DE ABRIL DEL 2019		
C.BRUT A	INGREDIENTES	U.C .	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
Pulpa de res salteada						
200	Pulpa de res limpia	g	175	88%	1,11	0,97
2	Sal	g	2	100%	0,01	0,01
2	Pimienta	g	2	100%	0,01	0,01
2	Ajo en pasta	g	2	100%	0,01	0,01
2	Comino	g	2	100%	0,01	0,01
50	Confitura de pomarrosa	g	50	100%	0,10	0,10
20	Pimiento	g	19	80%	0,06	0,06
3	Cebolla	g	3	80%	0,02	0,02
Puré de zanahoria blanca						
60	Zanahoria blanca	g	55	92%	0,11	0,10
2	Sal	g	2	100%	0,01	0,01
10	Crema de leche	g	10	100%	0,03	0,03
Camote morado crocante						
50	Camote morado	g	40	80%	0,04	0,03
2	Sal	g	2	100%	0,01	0,01
20	Aceite	ml	20	100%	0,05	0,05
1	Cilantro	g	1	90%	0,01	0,01
1	Pimienta	g	1	100%	0,01	0,01
TOTAL						1,45
Cantidad producida: Gr		286	Peso por porción: Gr		286	
Cantidad porciones:		1	Costo por porción:		1,45	
Procedimientos:						
1. Saltear la pulpa de res, junto con los pimientos, cebolla y confitura de pomarrosa.						
2. Tamizar la zanahoria blanca para hacer puré, agregar un poco de crema de leche y rectificar sabores.						
3. Laminar el camote morado y someter a fritura.						
4. Picar finamente el cilantro.						
5. Emplatar y servir						



4.3.19 Scallops al ajillo con crocantes de verduras y salsa Veloute con confitura de pomarroza



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Receta:	Scallops al ajillo con crocantes de verduras y salsa Veloute con confitura de pomarroza	
Fecha:	19 de abril de 2019	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> - Scallops al Ajillo - Salsa Veloute - Puré de haba - Salsa Veloute - Confitura de pomarroza 	<ul style="list-style-type: none"> - Scallops al ajillo con crocantes de verduras y salsa Veloute con confitura de pomarroza 	<ul style="list-style-type: none"> - Limpiar bien los Scallops - Cocer los Scallops menos de 5 minutos. - Limpiar y hervir las conchas para la presentación.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE: Scallops al ajillo con crocantes de verduras y salsa Veloute con confitura de pomarrosa				FECHA: 19 DE ABRIL DEL 2019		
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
Scallops al ajillo						
150	Scallops	g	150	100%	1,15	1,15
10	vino blanco	ml	10	100%	0,05	0,05
30	Cebollín	g	10	50%	0,01	0,01
5	diente de ajo	g	5	100%	0,02	0,02
50	Leche	ml	50	100%	0,05	0,05
crocantes de verduras						
40	Camote	g	7	80%	0,03	0,01
8	Haba	g	7	88%	0,04	0,04
12	Zanahoria	g	7	95%	0,03	0,02
salsa Veloute						
10	Mantequilla	g	10	100%	0,10	0,10
10	harina de trigo	g	10	100%	0,05	0,05
2	Apio	g	2	80%	0,02	0,02
250	casaca de Camarón	g	60	24%	2,00	0,48
40	confitura de pomarrosa	g	40	100%	0,04	0,04
2	Sal	g	2	100%	0,02	0,02
2	Pimienta	g	2	100%	0,02	0,02
TOTAL						2,08
Cantidad producida: Gr		372	Peso por porción: Gr		124	
Cantidad porciones:		3	Costo por porción:		0,69	
Procedimientos:						
1.- En un wok poner un poco de aceite con el ajo picado. Luego incorporar los Scallops con el vino, cuando estén bien cocinados poner un poco de leche remover y finalizar con cebollín.						
2.- cocinar cada una de las verduras y hacer puré con cada una, en un silpat esparcir y luego secar en el horno.						
3.- Hacer un fumet con apio y cascaras de camarón.						
4.- En un sartén hacer un roux, para luego incorporar el fumet junto con la confitura de pomarrosa.						



4.3.20 Aguacates rellenos con camarones a la plancha con quinua y vinagreta de compota de pomarrosa



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Ficha de mise en place de:	Aguacates rellenos con camarones a la plancha con quinua y vinagreta de compota de pomarrosa	
Fecha:	19 de abril de 2019	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">- Camarón pelado y adobado- Quinua cocida- Zumo de remolacha	<ul style="list-style-type: none">- Aguacates rellenos con camarones a la plancha con quinua y vinagreta de compota de pomarrosa	<ul style="list-style-type: none">- Adobo de camarones sal, ajo, mostaza y limón- Mezclar la compota de pomarrosa con el zumo de limón y aceite



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE: Aguacates rellenos con camarones a la plancha con quinua y vinagreta de compota de pomarrosa				FECHA: 19 DE ABRIL DEL 2019		
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
Aguacates rellenos						
100	Aguacates	g	76	76%	0,20	0,15
150	Camarón	g	115	60%	1,32	1,01
15	Mostaza	g	15	100%	0,03	0,03
15	Sal	g	15	100%	0,02	0,02
5	Ajo en pasta	g	5	100%	0,02	0,02
5	Comino	g	5	100%	0,05	0,05
Quinua						
30	Quinua	ml	30	100%	0,17	0,17
2	Sal	g	2	100%	0,01	0,01
30	Remolacha	g	25	83%	0,03	0,03
Vinagreta						
75	Compota de pomarrosa	g	75	100%	0,10	0,10
45	Zumo de limón	g	45	100%	0,03	0,03
10	Aceite	g	10	100%	0,04	0,04
2	Pimienta	g	2	100%	0,01	0,01
2	Cebolla colorada	g	2	80%	0,01	0,01
2	Lechuga	g	2	75%	0,01	0,01
2	Sal	g	2	100%	0,01	0,01
TOTAL						1,70
Cantidad producida: Gr		426	Peso por porción: Gr		426	
Cantidad porciones:		1	Costo por porción:		1,70	
Procedimientos:						
1. Preparar la vinagreta de pomarrosa mezclando con aceite, limón, sal y pimienta.						
2. Mezclar la quinua con el zumo de remolacha agregar pimienta y un poco de orégano.						
3. Mezclar cebolla picada en juliana con lechuga y quinua reventada.						
4. Colocar los camarones en la plancha hasta que se cocine.						
5. Cortar por la mitad un aguacate, agregar un poco de zumo de limón con aceite para evitar que se oxide.						
6. Emplatado y servir						



4.3.21 Torta de fruta pan, bañado en jalea de pitahaya, mousse de carambola y salsa de pomarrosa




Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

Ficha de mise en place de:	Torta de fruta pan, bañado en jalea de pitahaya, mousse de carambola y salsa de pomarrosa	
Fecha:	19 de abril de 2019	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">- Biscocho elaborado- Mousse elaborado- Jalea elaborado- Salsa de pomarrosa elaborado	<ul style="list-style-type: none">- Torta de fruta pan, bañado en jalea de pitahaya, mousse de carambola y salsa de pomarrosa	<ul style="list-style-type: none">- Remojar el biscocho con la jalea de pitahaya un día antes, para tener más suavidad en el biscocho



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE: Torta de fruta pan, salsa de pomarroja, mousse de carambola				FECHA: 19 DE ABRIL DEL 2019		
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
Biscocho de fruta pan						
100	Harina	g	100	100%	0,17	0,17
80	Mantequilla	g	80	100%	0,02	0,02
4	Huevos	U	4	80%	0,60	0,48
50	Azúcar	g	50	100%	0,03	0,03
100	Confitura de fruta pan	g	100	100%	0,18	0,18
5	Polvo de hornear	g	5	100%	0,02	0,02
Salsa de pomarroja						
100	Jalea de pomarroja	g	100	100%	0,14	0,14
100	Compota de pomarroja	g	100	100%	0,14	0,14
Mousse de carambola						
5	Gelatina sin sabor	g	5	100%	0,08	0,08
100	Crema de leche	g	100	100%	0,60	0,60
100	Confitura de carambola	g	100	100%	0,18	0,18
TOTAL						2,04
Cantidad producida: Gr		729	Peso por porción: Gr		729	
Cantidad porciones:		1	Costo por porción:		2,04	
Procedimientos:						
1. Para el biscocho, mezclar los ingredientes secos, harina y polvo de hornear. 2. Batir las claras con azúcar en tres tiempos. 3. Agregar la harina y batir de forma envolvente. 4. Dejar en el horno a 180°C por 30 minutos. 5. Para la salsa, colocamos la compota de pomarroja en un salten y agregamos un poco de agua y dejamos reducir. 6. Para el mousse batir la confitura de carambola junto con las yemas de huevo. 7. En otro recipiente batir la crema de leche. 8. Deshidratar la gelatina y agregar. 9. Batir de forma envolvente y dejar en la refrigeración por un par de horas. 10. Emplatar y servir						



4.3.22 Bebida: mojito de carambola




Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

Ficha de mise en place de:	Mojito de carambola	
Fecha:	19 de abril de 2019	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">- Compota de carambola- Zumo de limón- Hojas de hierba buena- Rodaja de limón.- Cubos de hielo	<ul style="list-style-type: none">- Mojito de carambola	<ul style="list-style-type: none">- Controlar el dulzor.- Pesar bien las cantidades con ayuda de un medidor.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TÉCNICA DE: mojito de carambola				FECHA: 19 DE ABRIL DEL 2019		
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
100	compota de carambola	G	100	100%	0,10	0,10
20	cola sprite	MI	20	100%	0,08	0,08
5	zum de limón	MI	5	100%	0,15	0,15
10	ron blanco	MI	10	100%	0,58	0,58
2	Hielo	G	2	100%	0,02	0,02
20	hojas de hierba buena	G	20	100%	0,06	0,06
TOTAL						0,98
Cantidad producida: Gr		157	Peso por porción: Gr		52	
Cantidad porciones:		3	Costo por porción:		0,33	
Procedimientos:						
1. Exprimir el limón en el vaso elegido y macerar junto con hojas de hierba buena. 2 Agregar hielo y un poco de compota de carambola licuada. 3 agregar sprite y ron blanco y mover. 4 Agregar un poco de compota para rectificar sabor.						



4.3.23 Bebida: pitahaya colada




Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

Ficha de mise en place de:	Pitahaya colada	
Fecha:	19 de abril de 2019	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">- Compota de pitahaya- Cubos de pitahaya- Cubos de hielo- Leche de coco	<ul style="list-style-type: none">- Pitahaya colada	<ul style="list-style-type: none">- Controlar el dulzor- Medir bien las cantidades.- No batir mucho el producto.- Controlar el nivel de alcohol.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TÉCNICA DE: Pitahaya Colada.					FECHA: 19 DE ABRIL DEL 2019	
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
100	compota de pitahaya	G	100	100%	0,62	0,62
80	leche de coco	MI	80	100%	0,24	0,24
20	ron dorado	MI	20	100%	0,18	0,18
5	Crema de leche	MI	5	100%	0,06	0,06
5	azúcar blanca	G	5	100%	0,10	0,10
2	Hielo	G	2	100%	0,03	0,03
TOTAL						1,22
Cantidad producida: Gr		12	Peso por porción: Gr		12	
Cantidad porciones:		1	Costo por porción:		1,22	
Procedimientos:						
<ol style="list-style-type: none"> 1. Licuar leche de coco con compota de pitahaya y azúcar. 2. Colocar en la coctelera el producto junto con la crema de leche y ron dorado. Colocar hielo en el vaso y servir el producto en ella. 						



4.4 Validación de la propuesta de menú

La degustación de los platos elegido se dio al cabo el día Miércoles 8 de mayo del 2019 en la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad de la Universidad de Cuenca, campus centro histórico. Con la presencia de la Mg. Marlene Jaramillo, Lcda. Patricia Ortiz y la Lcda. Thelma Cazorla quienes brindaron una serie de observaciones y recomendaciones de los diferentes platos al presentar.

Para la presentación se realizó una calificación basada en la escala de Likert. Que consta en comprobar el nivel de satisfacción de cada una de las preparaciones siendo 1 la calificación más baja y 5 la superior. La degustación consto de 2 menús divididos en 2 platos de entrada, 2 platos fuertes, 1 postre y 2 bebidas alcohólicas. Junto con la degustación de cada una de las compotas y confituras de las frutas elegidas. En la que se califica la apariencia, textura, sabor y olor. *(Véase página 159, anexo 2: fotografías del proceso de degustación para la aceptación de platos).*

MENU 1

ENTRADA: Aguacate rellenos de camarones a la plancha con quinua y vinagreta de compota de pamarrosa.

PLATO FUERTE: Pulpo marinado con confitura de fruta pan al grill, acompañado con champiñones y verduras con muchines de yuca.

POSTRE: Torta de fruta pan.

BEBIDA: Mojito de Carambola.

MENU 2

ENTRADA: Brochetas de cerdo a la parrilla con salsa agridulce de pitahaya y papa rellena.

PLATO FUERTE: Pulpa de Res salteada con confitura de pamarrosa acompañada con puré de zanahoria y camote morada.

POSTRE: Torta de fruta pan.

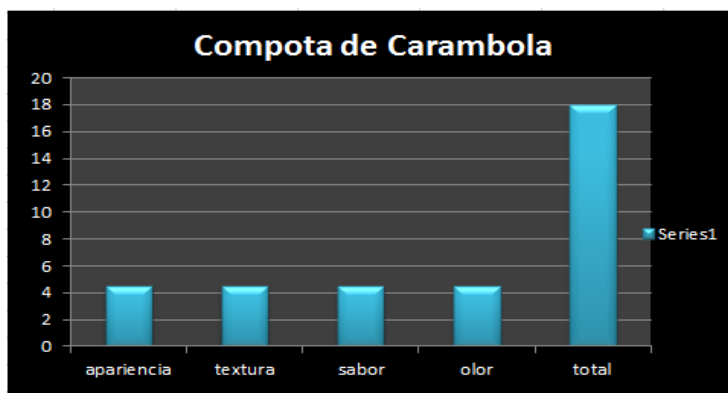
BEBIDA: Pitahaya colada.



4.4.1 Fuente 1: compota de carambola y manzana verde.

En la presente tabla se observa la calificación por parte del jurado sobre la preparación realizada. *(Véase en la página 161, ANEXO 3: Hojas calificadas del proceso de degustación para la aceptación).*

Ilustración # 1: Tabla de calificación de la compota de carambola



Elaborado por: Christian Chuchuca y Gabriela Matute.

La primera de la compota cumple con los parámetros establecidos con: apariencia (4,5/5), textura (4,5/5), sabor (4,5/5), olor (4,5/5), dando un total de 18/20, siendo una calificación muy buena, siendo incluso uno de los favoritos, gustando la combinación de frutas carambola y manzana verde.

4.4.2 Fuente 2: Confitura de carambola y manzana verde.

En la presente tabla se observa la calificación por parte del jurado sobre la preparación realizada. *(Véase en la página 161, ANEXO 3: Hojas calificadas del proceso de degustación para la aceptación).*

Ilustración # 2: Tabla de calificación de la confitura de carambola.



Elaborado por: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019

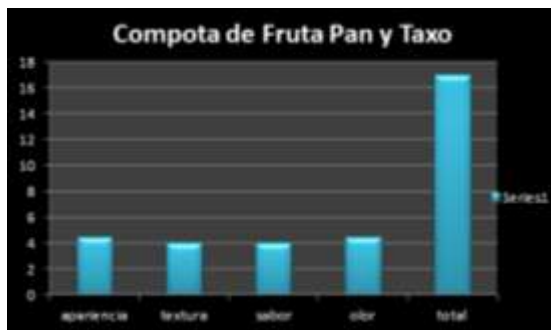


La primera de la confitura cumple con los parámetros establecidos con: apariencia (5/5), textura (5/5), sabor (4,5/5), olor (5/5), dando un total de 19,5/20, siendo una calificación buena, tomando como principal observación que predomina más el sabor de la manzana verde ante la carambola.

4.4.3 Fuente 3: Compota de fruta pan y Taxo

En la presente tabla se observa la calificación por parte del jurado sobre la preparación realizada. *(Véase en la página 162, ANEXO 3: Hojas calificadas del proceso de degustación para la aceptación).*

Ilustración # 3: Tabla de calificación de la compota de fruta pan.



Elaborado por: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019

La siguiente de la compota cumple con los parámetros establecidos con: apariencia (4,5/5), textura (4/5), sabor (4/5), olor (4,5/5), dando un total de 17/20, siendo una calificación buena, tomando como principal observación que predomina más el sabor del taxo ante la fruta pan, recomendando el uso de las pepas de taxo para que tenga un mejor sabor con la fruta pan.

4.4.4 Fuente 4: Confitura de fruta pan y Taxo

En la presente tabla se observa la calificación por parte del jurado sobre la preparación realizada.

(Véase en la página 161, ANEXO 3: Hojas calificadas del proceso de degustación para la aceptación).



Ilustración # 4: Tabla de calificación de la confitura de fruta pan y taxo.



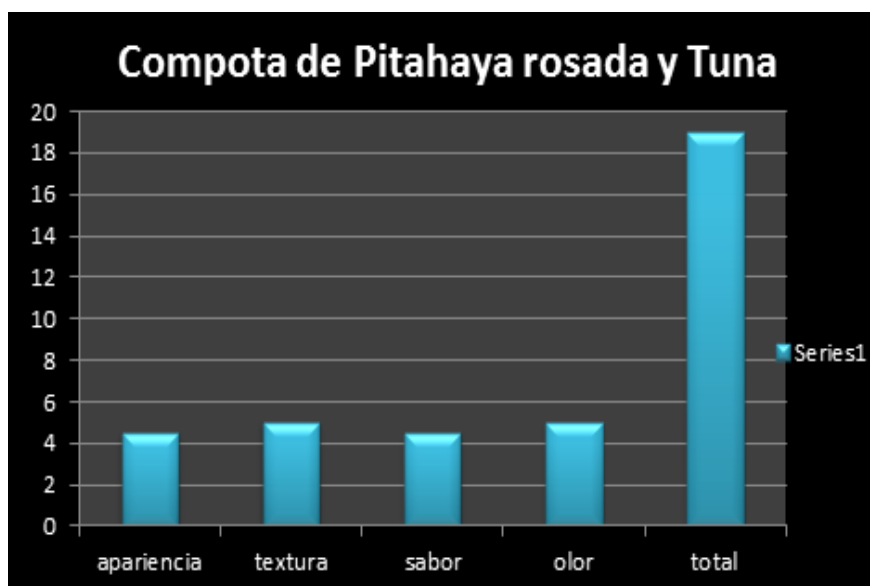
Elaborado por: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019.

La segunda de la confitura cumple con los parámetros establecidos con: apariencia (5/5), textura (5/5), sabor (4,5/5), olor (4,5/5), dando un total de 19/20, siendo una calificación buena, tomando como principal observación que predomina más el sabor del taxo ante la fruta pan.

4.4.5 Fuente 5: Compota de Pitahaya Rosada y Tuna

En la presente tabla se observa la calificación por parte del jurado sobre la preparación realizada. *(Véase en la página 162, ANEXO 3: Hojas calificadas del proceso de degustación para la aceptación).*

Ilustración # 5: Tabla de calificación de la compota de pitahaya rosada y tuna.



Elaborado por: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019.

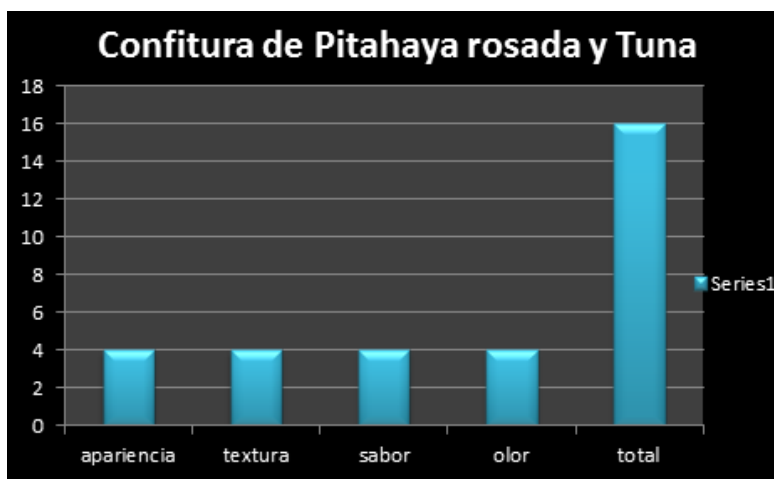


La tercera de las compotas cumple con los parámetros establecidos con: apariencia (4,5/5), textura (5/5), sabor (4,5/5), olor (5/5), dando un total de 19/20, siendo una calificación buena, tomando como principal observación el uso de ralladura de naranja o limón para el realce de los sabores ya que no son muy definidos, junto con el uso de las pepas de la tuna.

4.4.6 Fuente 6: Confitura de pitahaya rosada Y tuna

En la presente tabla se observa la calificación por parte del jurado sobre la preparación realizada. *(Véase en la página 163, ANEXO 3: Hojas calificadas del proceso de degustación para la aceptación).*

Ilustración # 6: Tabla de calificación de la confitura de pitahaya rosada y tuna.



Elaborado por: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019.

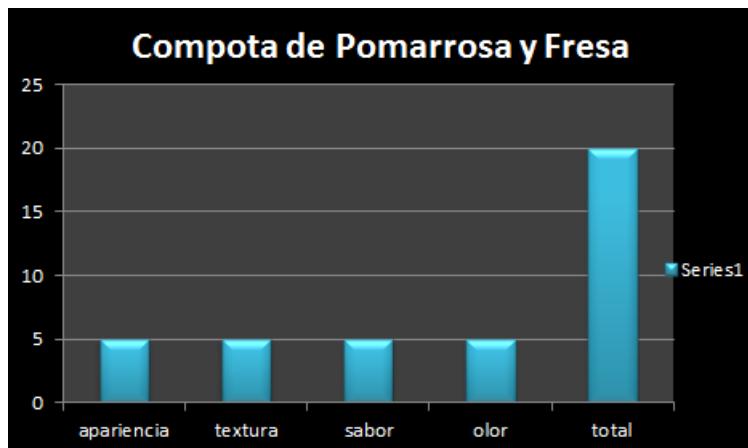
La tercera de las confituras cumple con los parámetros establecidos con: apariencia (4/5), textura (4/5), sabor (4/5), olor (4/5), dando un total de 16/20, teniendo una calificación regular, tomando como principal observación que no predomina ninguno de los sabores, con el consejo de usar ralladura de lima para realzar el sabor.

4.4.7 Fuente 7: Compota de pomarroza y fresa

En la presente tabla se observa la calificación por parte del jurado sobre la preparación realizada. *(Véase en la página 163, ANEXO 3: Hojas calificadas del proceso de degustación para la aceptación).*



Ilustración # 7: Tabla de calificación de la compota de pomarroja y fresa.



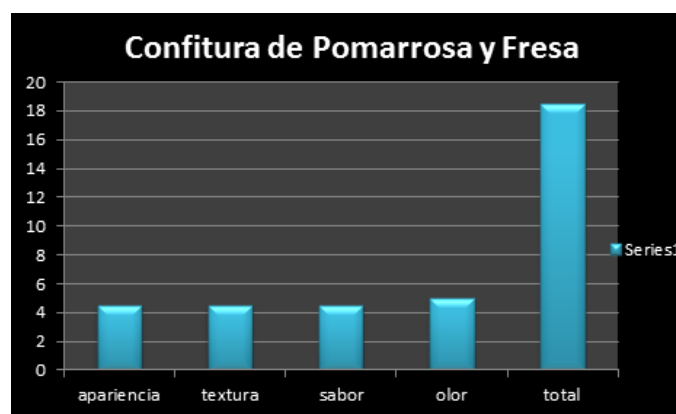
Elaborado por: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019

La cuarta de las compotas cumple con los parámetros establecidos con: apariencia (5/5), textura (5/5), sabor (5/5), olor (5/5), dando un total de 20/20, obteniendo una calificación excelente, tomando como principal observación que el uso de pomarroja que tenga un aroma y sabor más intenso para de esta manera realzar más su sabor.

4.4.8 Fuente 8: Confitura de pomarroja y fresa

En la presente tabla se observa la calificación por parte del jurado sobre la preparación realizada. *(Véase en la página 161, ANEXO 3: Hojas calificadas del proceso de degustación para la aceptación).*

Ilustración # 8: Tabla de calificación de la confitura de pomarroja y fresa.



Elaborado por: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019



La cuarta y última de las confituras cumple con los parámetros establecidos con: apariencia (4,5/5), textura (4,5/5), sabor (4,5/5), olor (5/5), dando un total de 18,5/20, obteniendo una calificación buena, tomando como principal observación la utilización de diferentes pomarrosas tanto costeña como amazónica.

4.4.9 Fuente 9: Menú 1

Tabla # 15: Sumatoria de calificación

SUMATORIA DE CALIFICACION					
PLATO	APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	OLOR	TOTAL/20
Entrada	5	5	5	4,5	19,5
Plato fuerte	4,5	4	4	4,5	17
Postre	4,5	5	5	5	19,5
Bebida	5	5	5	5	20

(Véase en la página 164, ANEXO 3: Hojas calificadas del proceso de degustación para la aceptación).

En la presente tabla se observa la calificación por parte del jurado sobre la preparación realizada.

Ilustración # 9: Tabla de calificación de menú 1



Elaborado por: Christian Chuchuca y Gabriela Matute.

En el menú presentado sobresale con la mejor calificación la bebida siendo este el mojito de carambola con la única observación de que sea un poco más aromático, en una



calificación intermedia se encuentre la entrada teniendo como principal observación el uso de la pomarrosa para hacerlo más aromatizado y el postre igualmente usar más la pomarrosa, el plato fuerte tiene una calificación de 17 por la razón de que el pulpo estaba sobre cocido y con la recomendación de acompañarlo con pescado.

4.4.10 Fuente 10: menú 2

Tabla # 16: Sumatoria de calificación

SUMATORIA DE CALIFICACION					
PLATO	APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	OLOR	TOTAL/20
Entrada	5	5	5	5	20
Plato fuerte	5	4	5	5	19
Postre	4,5	5	5	5	19,5
Bebida	5	5	4,5	5	19,5

En la presente tabla se observa la calificación por parte del jurado sobre la preparación realizada.

Ilustración # 10: Tabla de calificación de menú 2.



Elaborado por: Christian Chuchuca y Gabriela Matute, 2019.



El segundo menú cuenta con la entrada mejor calificada, solamente que no a temperatura adecuada, el plato fuerte se debe controlar más la cocción para que el género cárnico no esté tan duro, pero en sabor muy bueno, mientras que el postre se debe mejorar la presentación y la bebida la única goza de criterios muy buenos.



5. CONCLUSIONES

- El cultivo de las frutas es escaso en el territorio ecuatoriano, por lo que es casi imposible encontrarlas durante todo el año, por esta misma razón su costo es elevado si se quiere obtener en buena calidad.
- Al ser frutas con una cantidad de dulzor elevado, corre peligro de apoderarse de todo el sabor de los géneros cárnicos elegidos para su aplicación. Llegando a ser muy dulces no tan apetecibles para las personas.
- Se dio a conocer la importancia de estas frutas dentro de la gastronomía a las personas que cultivan estas frutas, para que de esta aumente su producción dando a conocer los beneficios de las mismas a las personas y pueda tener más rentabilidad.
- Al ser una fruta en su mayoría dulce, no llega a tener un punto de acides lo bastante alto para realizar una conserva que dure un tiempo aceptable para su consumo.



6. RECOMENDACIONES

- Es importante antes de adquirir la fruta, fijarse en la temporada, ya que resultara más fácil conseguirla y a menos costo.
- Para aprovechar el sabor de la fruta en cada una de las preparaciones es importante que tanto las marinadas como en las salsas usar la cantidad exacta de la fruta para que no exceda el dulzor en la preparación.
- Aprovechar todo los valores nutricionales que ofrecen las frutas es importante para conservar una buena salud y encontrar nuevas técnicas culinarias en las que incorporarlas.
- Se puede combinar la fruta principal con otra con el objetivo de obtener un nuevo sabor.



7. Bibliografía

- Acero, E. (1998). *Guía para el cultivo y aprovechamiento del árbol de pan*. Bogotá D.C., Colombia: Convenio Andrés Bello
- Aguilar, J. (2012). *Métodos de conservación de alimentos*. Tlalnepantla: México: Red Tercer Milenio
- Agustí, M. (2010). *Fruticultura*. Barcelona, España: Mundi-Prensa
- Álvarez, M. (2014). *Que es el azúcar mascabado y cuáles son sus beneficios*. Recuperado de <https://hablandodenutricion.com/2014/02/18/que-es-el-azucar-mascabado-y-cuales-son-sus-beneficios/>
- Betriu, P. (1927). *Funciones de los principales nutrientes en el organismo*. Recuperado de <https://www.atlantida.net/funciones-de-los-principales-nutrientes-en-el-organismo/>
- Bigatti, B. (2017). *La historia de la conservación de alimentos*. Recuperado de <http://tucarnetdemanipuladordealimentos.com/la-historia-la-conservacion-alimentos/>
- Calleja, S. (2010). *El cocinero practico*. Madrid, España: MAXTOR
- Cano, M.A. (2015). *Conservación de los alimentos en frio*. Recuperado de <https://www.naturalcastello.com/conservacion-alimentos-frio/>
- Castrillón, T. (2009). *Conservación de los alimentos por métodos químicos*. Recuperado de <http://tecocina.blogspot.com/2009/08/conservacion-de-los-alimentos-por.html>
- Cocina tradicional, confituras, mermeladas y jaleas*. (2012). D.F. México, México: De Vecchi, S.A.
- Cocinero, E. (2011). *Historia de los ahumados*. Recuperado de <http://emiliococinero.blogspot.com/2011/11/historia-de-los-ahumados.html>
- Contento, A.M. (1997). *Nuevos métodos fotométricos y cromatográficos para la determinación de colorantes rojos en alimentos*. Cuenca, España: Universidad de Castilla la Mancha



- Costenbader, W. (2001). *El gran libro de las conservas*. Barcelona, España: Paidotribo
- Crespo, E. y González, N. (2011). *Técnicas culinarias*. Madrid, España: Paraninfo S.A.
- Díaz, R. (2004). *Descubre los frutos exóticos*. Madrid, España: Ediciones NORMA-CAPITEL
- Fábrega, J. (2006). *Aceite de oliva, alimento de dioses y de hombres*. Recuperado de <https://metode.es/revistas-metode/monograficos/el-aceite-de-oliva-alimento-de-dioses-y-hombres.html>
- Fernández, C. (2009). *Plantas comestibles de Centroamérica*. Santo domingo de Heredia, Costa Rica: Instituto Nacional de Biodiversidad
- Francis, J. (1990). *Syzygium jambos*, alst., rose Apple: myrtaceae, myrtle family. New Orleans, U.S: Forest service
- FUNIBER. (2005). *Composición nutricional, base de datos internacional de composición de alimentos*. Recuperado de <https://www.composicionnutricional.com/alimentos/POMAROSA-4>
- Gallego, S. (2013). *¿Qué es el salazón?* Recuperado de <http://nautilus-salazon.blogspot.com/2013/03/que-es-el-salazon.html>
- Geilfus, F. (1994). *El árbol, servicio del agricultor, manual de agroforesteria para el desarrollo rural*. Turrialba, Costa Rica: EDA-caribe
- Gil, A. (2010). *Tratado de nutrición: Composición y calidad nutritiva de los alimentos*. (2ª ed.). Madrid, España: Panamericana
- Heyden, T. (2013). *La stevia, ¿demasiado buena para ser verdad?* Recuperado de https://www.bbc.com/mundo/noticias/2013/07/130717_salud_nutricion_stevia_fin_de_gtg
- Madrid, J. (2017). *La sacarina es cancerígena*. Recuperado de <https://salud-1.com/alimentacion/sacarina-produce-cancer/>



- Morton, J. (1987). *Fruits of warm climates*. Recuperado de <https://hort.purdue.edu/newcrop/morton/carambola.html>
- Muñoz, C. (2017). *Intolerancia a la fructuosa*. Recuperado de <https://www.centrojuliafarre.es/intolerancia-fructosa/>
- Navas, J. y Moscoso, M.F. (2015). *La pomarrosa, un fruto olvidado*. Recuperado de <https://www.elmundo.com/portal/pagina.general.impresion.php?idx=264432>
- Naveros, J.A. (2009). *Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el pre servicio*. Malaga, España: VERTICE
- Olaya, C. (1991). *Frutas de América tropical y subtropical: Historia y usos*. Santa Fe de Bogotá, Colombia: Norma S.A.
- Padín, A. (2017). *Fruta jaca o jackfruit: la carne de cerdo sin cerdo más perfecta*. Recuperado de <https://www.mercadoflotante.com/blog/fruta-jaca-o-jackfruit-la-carne-de-cerdo-sin-cerdo-mas-perfecta/>
- Pardo, A. (2005). *Descubre el poder de la miel*. Buenos Aires, Argentina: Grupo Imaginador
- Peralta, C. (1999). *Productos alimenticios*. Balderas, México: LIMUSA S.A.
- Pinto, J. y Morros, E. (2015). *Larousse Gastronomique en español*. D.F. México, México: LAROUSSE
- Pitarch, J. (2013). *Las compotas naturales tienen un gran potencial de crecimiento en España*. Recuperado de <https://www.freshplaza.es/article/3069268/las-compotas-naturales-tienen-un-gran-potencial-de-crecimiento-en-espana/>
- Rodríguez, M. (2017). *Proceso de fabricación industrial de la compota*. Recuperado de <http://marielvisrodriguez.blogspot.com/2017/02/historia-de-la-compota.html>
- Ross de Cerdas, M. (2003). *Las frutas el paraíso*. San José, Costa Rica: Universidad de Costa Rica
- Salas, F. (2015). *Técnicas en cocina*. Madrid, España: SINTESIS S.A.



- Salas, J., García, P. y Sánchez, J.M. (2005). *La alimentación y la nutrición a través de la historia*. Barcelona, España: Glosa
- Serrano F. y Velasco, M. (1998). *Notas sobre dulces, confituras, conservas, turrone, chocolate y frutos secos en Navarra*. Recuperado de <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Dialnet-NotasSobreDulcesConfiturasConservasTurroneChocolate-309038.pdf>
- Sidney, W. (1996). *Dulzura y poder*. Madrid, España: Editorial siglo XXI
- Sciolla, C. (2018). *Historia y cultura de la alimentación en Chile*. Santiago de Chile, Chile: Catalonia
- Suarez, X. (2003). *Guía de procesos para la elaboración de harinas, almidones, hojuelas deshidratadas y compotas*. Bogotá, Colombia: CAB
- Teubner, O., Miessner, A., Buchter, H. y Levin, G. (2004). *Enciclopedia Práctica de cocina Frutas*. Madrid, España; Everest. S.A.
- Vargas, K. (2015). *La pomarrosa: una fruta especial*. Recuperado de <https://www.elcampesino.co/la-pomarrosa-una-fruta-especial/>
- Villen, M. (2017). *Conservar al vacío: usos y ventajas*. Recuperado de <https://www.conasi.eu/blog/consejos-de-salud/consejos-de-salud-consejos-de-salud/conservar-al-vacio-usos-y-ventajas/>
- Yaca, las bondades de una fruta exótica. (2017). Recuperado de https://www.nationalgeographic.com.es/naturaleza/actualidad/yaca-las-bondades-una-fruta-exotica_11105



Universidad de Cuenca

8. ANEXOS

8.1 ANEXO 1: DISEÑO DE TESIS



Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

“Elaboración de confituras y compotas con base en frutas cultivadas en la amazonia ecuatoriana para su aplicación en preparaciones gastronómicas de innovación”.

Proyecto de Intervención previo a la obtención del título de: Licenciado/a en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas.

Director: Marlene del Cisne Jaramillo Granda.

Autores:

Chuchuca Pillajo Christian Adrián

0104942263

Matute León Norma Gabriela

0105721732

Cuenca-Ecuador

2019



PROYECTO DE INTERVENCION

1. Título del Proyecto de Intervención

Elaboración de confituras y compotas con base en frutas cultivadas en la amazonia ecuatoriana para su aplicación en preparaciones gastronómicas de innovación.

2. Nombre del estudiante y correo electrónico

Chuchuca Pillajo, Christian Adrián

Christian.chuchuca@ucuenca.edu.ec

Matute León, Norma Gabriela

gabriela.matutel@ucuenca.edu.ec

3. Resumen del proyecto de intervención

El presente proyecto de intervención tiene como finalidad elaborar confituras y compotas con base en frutas cultivadas en la amazonia ecuatoriana para su aplicación en preparaciones gastronómicas de innovación, con este proyecto se busca ampliar la forma de consumo de estas frutas y buscar un realce de su potencial en el campo gastronómico.

Este trabajo se inicia con la investigación bibliográfica, características y las propiedades nutricionales de la “carambola, fruta-pan o yaca, pomarrosa y pitahaya rosada”, luego se investigará sobre las técnicas de los confituras y compotas, desde su historia hasta la actualidad de igual manera se analizará la forma de conservación y almacenamiento para que los productos tengan una vida útil adecuada.

Por otra parte, se expondrán las diversas técnicas y métodos de cocción que contribuyan en la elaboración de confituras y compotas y la nomenclatura idónea que ayude al entendimiento de este proceso.



Para finalizar se elaborará diferentes confituras y compotas a partir de las cuatro frutas ya mencionadas de manera que contribuya a nuevas experiencias culinarias.

Teniendo conocimiento ^{del} valor nutritivo de cada uno de los productos a utilizarse para la investigación se puede desarrollar nuevas preparaciones en técnicas gastronómicas. Se realiza investigaciones cualitativas y cuantitativas para obtener información verídica de los productos y poder aplicarlos en cocina, tomando en cuenta sus beneficios en la salud y el gran aporte que puede llegar a tener en el campo gastronómico.

4. Planteamiento del proyecto de intervención

Se realiza este proyecto de intervención debido a la gran variedad de frutas que se dispone en el Ecuador, específicamente en la Amazonía las que se pueden encontrar y cultivar en todo tipo de clima y suelo fértil, son consumidas en gran cantidad en diferentes tipos de preparaciones incluso son productos naturales que pueden consumir en forma directa sin pasar por métodos de cocción. Se pueden encontrar frutas con aromas fragantes y con sabores que van de dulce a ácido, con consistencias líquidas y suaves.

Actualmente en el Ecuador se ha observado bastante desinformación de los diferentes usos que se le puede dar a las frutas que son cultivadas en diferentes regiones del Ecuador, debido a esto no se da un consumo masivo de estos productos. Considerando que la facilidad de adquisición de la pitahaya rosada, fruta pan o yaca, carambola y pomarrosa, es relativamente fácil en el mercado, variando su costo por temporadas. Esta investigación busca incorporar estos productos en elaboraciones de confituras y compotas, aplicando a estos diferentes técnicas gastronómicas e innovadoras, que obteniendo el producto final estos sirven de acompañantes en diferentes platos preparados a base de carne, mariscos, pescados incluso se lo puede servir junto con bocaditos.

Se escogió el presente tema con el fin de priorizar el desarrollo local de productos autóctonos y la trazabilidad de los mismos, apoyando de esta manera la



sustentabilidad y el cuidado medioambiental, como hacer conocer a la gente sobre el uso de los frutos escogidos en base a confituras y compotas, por su bajo conocimiento en usos gastronómicos para así poner en realce la variedad de elaboraciones gastronómicas que se pueden realizar a base a estas preparaciones.

5. Revisión Bibliográfica

Fernando Serrano y Margarita Velasco en su artículo “Notas sobre dulces, confituras, conservas, turrone, chocolate y frutos secos en Navarra” hablan sobre la historia de las confituras y sus preparaciones y usos.

Carla Fernández en su libro “Plantas comestibles de Centroamérica” habla sobre las características, propiedades nutricionales y usos de la pitahaya rosada.

Carolina Sciolla en su libro “Historia y cultura de la alimentación en Chile” da a conocer sobre la historia de las compotas su elaboración y sus beneficios de consumirla.

Suarez Ximena en su “Guía de procesos para la elaboración de harinas, almidones, hojuelas deshidratadas y compotas” habla sobre los procesos para la elaboración de compotas convencionales, las características que debe reunir para prepararlas.

Manuel Agustí en “Fruticultura” da a conocer sobre las características, propiedades nutricionales y usos de la carambola.

En un artículo de la National Geographic España en “Yaca, las propiedades de una fruta exótica” da a conocer sobre las características, propiedades nutricionales y usos de la yaca.

Frans Geilfus en “El árbol, servicio del agricultor, manual de agroforestería para el desarrollo rural” habla sobre las características, propiedades nutricionales y usos de la pomarrosa.



6. Objetivos, metas, transferencia de resultados e impactos

a. Objetivo General

Elaborar confituras y compotas con base en frutas cultivadas en la amazonia ecuatoriana para su aplicación en preparaciones gastronómicas de innovación

b. Objetivos Específicos

- Determinar las técnicas y métodos culinarios más adecuados para la elaboración de confituras y compotas con los productos escogidos para el estudio.
- Conocer las características, propiedades nutricionales y usos de las diferentes frutas que son utilizadas para estudio.
- Aplicar las confituras y compotas en recetas innovadoras.

c. Meta

Presentar un recetario de cocina de autor con frutas como la pitahaya rosada, fruta pan o yaca, carambola y pomarrosa con la aplicación de confituras y compotas en preparaciones gastronómicas

Transferencia de resultados e impactos

Se difundirá a través de un recetario de cocina innovadora con base en pitahaya rosada, fruta pan o yaca, carambola y pomarrosa en la aplicación de los confituras y compotas elaborados.

El Proyecto de Intervención una vez concluido y expuesto será entregado al Centro de Documentación Juan Bautista con la finalidad que sea expuesto en la página de la Universidad en el Repositorio digital el cual podrá tener acceso cualquier persona que busque información acerca de los productos investigados de la misma manera se dejara un ejemplar del recetario a realizarse a disposición de la Universidad de Cuenca, Facultad de Ciencias de la Hospitalidad.



7. Técnicas de trabajo

En el presente Proyecto de Intervención es de índole cuali-cuantitativo, como entrevistas a personas que tienen un amplio conocimiento sobre los diferentes productos a investigar; encuestas a ciertos grupos de personas con la finalidad de obtener un estudio pequeño de mercado sobre los diferentes productos propuestos, con la finalidad de obtener información verídica y que ayude a la estructuración del Proyecto.

Técnicas culinarias de las confituras y compotas: Hervir. Confitar y puntos de caramelo: jarabe, hilo flojo, hilo fuerte, bola floja, bola blanda y bola dura.

Técnicas culinarias: blanquear, pochar, caramelizar, grillar, hervido, saltear, hornear, glasear, gratinar.



8. Bibliografía

- Agustí, M. (2010). *Fruticultura*. Barcelona, España: Mundi-Prensa
- Cocina tradicional, confituras, mermeladas y jaleas*. (2012). D.F. México, México: De Vecchi, S.A.
- Díaz, R. (2004). *Descubre los frutos exóticos*. Madrid, España: Ediciones NORMA-CAPITEL
- Fernández, C. (2009). *Plantas comestibles de Centroamérica*. Santo domingo de Heredia, Costa Rica: Instituto Nacional de Biodiversidad
- Geilfus, F. (1994). *El árbol, servicio del agricultor, manual de agroforestería para el desarrollo rural*. Turrialba, Costa Rica: EDA-caribe
- Olaya, C. (1991). *Frutas de América tropical y subtropical: Historia y usos*. Santa Fe de Bogotá, Colombia: Norma S.A.
- Rebiere, C. y Rebiere, O. (2017). *Frutas y verduras exóticas*. Recuperado de https://books.google.com.ec/books?id=MtvIDgAAQBAJ&pg=PT16&dq=fruta+carambola&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwi_vYqBvJHgAhWDq1QKHxs_B-kQ6AEIMjAC#v=onepage&q=fruta%20carambola&f=false
- Rodríguez, M. (2017). *Proceso de fabricación industrial de la compota*. Recuperado de <http://marielvisrodriguez.blogspot.com/2017/02/historia-de-la-compota.html>
- Ross de Cerdas, M. (2003). *Las frutas el paraíso*. San José, Costa Rica: Universidad de Costa Rica
- Serrano F. y Velasco, M. (1998). *Notas sobre dulces, confituras, conservas, turrones, chocolate y frutos secos en Navarra*. Recuperado de <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Dialnet-NotasSobreDulcesConfiturasConservasTurronesChocola-309038.pdf>
- Sciolla, C. (2018). *Historia y cultura de la alimentación en Chile*. Santiago de Chile, Chile: Catalonia
- Suarez, X. (2003). *Guía de procesos para la elaboración de harinas, almidones, hojuelas deshidratadas y compotas*. Bogotá, Colombia: CAB
- Teubner, O., Miessner, A., Buchter, H. y Levin, G. (2004). *Enciclopedia Práctica de cocina Frutas*. Madrid, España; Everest. S.A.
- Vargas, K. (2015). *La pomarroja: una fruta especial*. Recuperado de <https://www.elcampesino.co/la-pomarroja-una-fruta-especial/>
- Yaca, *las bondades de una fruta exótica*. (2017). Recuperado de https://www.nationalgeographic.com.es/naturaleza/actualidad/yaca-las-bondades-una-fruta-exotica_11105



9. Talento Humano

La dedicación tanto del profesor como de los alumnos para la realización del Proyecto de Intervención propuesto será el siguiente:

RECURSO	DEDICACION	VALOR TOTAL \$
DIRECTOR	(1 hora/ semana/ 6 meses)	\$300.00
ESTUDIANTES	20 horas semana/ 6 meses (por cada estudiante)	\$600.00
TOTAL		\$900.00

10. Recursos Materiales

Los Recursos materiales que se requerirán durante la realización del Proyecto de Intervención serán los siguientes:

“Elaboración de confituras y compotas con base en frutas cultivadas en la amazonia ecuatoriana para su aplicación en preparaciones gastronómicas de innovación”.

CANTIDAD	RUBRO	VALOR \$
Artículos de escritorio		\$ 82.68
200 u	Fotocopias	\$ 5.00
3 u	Cartuchos de tinta	\$ 69.18
2 Paquetes(500 hojas)	Hojas de papel bond	\$ 3.50
4 u	Esfero	\$ 2.00
4 u	Lápiz	\$ 1.00
2 u	Borrador	\$ 1.00
2 u	Sacapuntas.	\$ 1.00
Utensilios de cocina		\$ 4.90
3 u	Cuchara probadora	\$ 1.50
2 u	Tenedor	\$ 1.20
1 u	Cuchara de madera	\$ 0.60
2 u	Pinzas	\$ 1.30
Herramientas		\$ 32.10
1 u	Cuchillo cebollero	\$ 7.00
1 u	Cuchillo puntilla	\$ 1.50
1 u	Cuchillo fileteador	\$ 7.00
1 u	Pelador	\$ 4.00
1 u	Tabla de picar	\$ 2.00
1 u	Espátula de calor	\$ 3.00
1 u	Batidor de mano	\$ 0.60
1 u	Tijeras	\$ 1.50
1 u	Rodillo	\$ 1.50
1 u	Pinzas de cocina	\$ 4.00
Batería de cocina		\$ 9.50



2 u	Tiesto	\$ 1.00
3 u	Olla de barro	\$ 2.00
5 u	Platos de barro	\$ 7.50
Equipos de cocina		\$ 1463.00
1 u	Cocina de 4 quemadores	140.00
1 u	Refrigerador	150.00
1 u	Mesa de trabajo	100.00
1 u	Freidora	150.00
1 u	Parrilla	110.00
1 u	Procesador	80.00
1 u	Microondas	75.00
1 u	Batidora eléctrica	13.00
1 u	Horno	200.00
1 u	Maquina sellado al vacío	400.00
1 u	Licuada.	45.00
Ingredientes para elaboraciones		\$ 150.00
TOTAL		\$ 1742.18

Los recursos materiales que tiene la Universidad de Cuenca la Facultad de Hospitalidad, Carrera de gastronomía se nos facilitara para el desarrollo de la investigación haciendo referencia a utensilios de cocina en base a requisición para preparar las diferentes recetas.

11. Cronograma de actividades

El cronograma para la realización de actividades del Proyecto de Intervención se realizara de la siguiente manera:

- “Elaboración de confituras y compotas con base en frutas cultivadas en la amazonia ecuatoriana para su aplicación en preparaciones gastronómicas de innovación”.

ACTIVIDAD	MES					
	1	2	3	4	5	6
1. Recolección y organización de la información	X	X				
2. Discusión y análisis de la información		X	X			
3. Trabajo de campo			X	X		
4. Trabajo de laboratorio			X	X		
5. Integración de la información de acuerdo a los objetivos				X		
6. Redacción del trabajo					X	
7. Revisión final						X



12. Presupuesto

El presupuesto que se requerirá para llevar a cabo el Proyecto de Intervención será de \$ 3269.17, mismo que se detalla a continuación cada uno de los rubros.

“Elaboración de confituras y compotas con base en frutas cultivadas en la amazonia ecuatoriana para su aplicación en preparaciones gastronómicas de innovación”.

CONCEPTO	APORTE DEL ESTUDIANTE \$	OTROS APORTES \$	VALOR TOTAL \$
TALENTO HUMANO			\$ 900,00
INVESTIGADORES	\$ 600,00	\$ 300,00	
GASTOS DE MOVILIZACION			\$ 90,00
TRANSPORTE	\$ 70,00		
SUBSISTENCIA	\$ 20,00		
GASTOS DE LA INVESTIGACION			\$ 219,67
INSUMOS	\$ 37,00		
MATERIAL DE ESCRITORIO	\$ 82,67		
INTERNET	\$ 100,00		
EQUIPOS, LABORATORIOS Y MAQUINARIA			\$ 1609,50
LABORATORIOS	\$ 100.00		
BATERIAS DE COCINA	\$ 9.50		
MAQUINAS	\$ 1463.00		
UTENSILIOS	\$ 4.90		
HERRAMIENTAS	\$ 32.10		
INGREDIENTES	\$ 150.10		\$ 150.00
OTROS	\$ 300.00		\$ 300.00
TOTAL			\$ 3269,17

Esquema

El Proyecto de Intervención “Elaboración de confituras y compotas con base en frutas cultivadas en la amazonia ecuatoriana para su aplicación en preparaciones gastronómicas de innovación”. Está estructurado de la siguiente manera:

Índice

Abstract

Agradecimiento

Dedicatoria

Introducción



CAPÍTULO I

Conocer la versatilidad de los productos a estudiar e identificar las aplicaciones conocidas en la actualidad.

1.1 Confituras y compotas

- 1.1.1 Antecedentes.
- 1.1.2 Características.
- 1.1.3 Propiedades.
- 1.1.4 Diferencias entre confitura y compota.

1.2 Conservación

- 1.2.1 Importancia de la conservación de alimentos.

CAPITULO 2

Características de las frutas seleccionadas para confituras y compotas.

- 2.1 Carambola: características, propiedades nutricionales y usos.
- 2.2 Fruta pan o yaca: características, propiedades nutricionales y usos.
- 2.3 Pomarrosa: características, propiedades nutricionales y usos.
- 2.4 Pitahaya rosada: características, propiedades nutricionales y usos.

CAPITULO 3

Técnicas y métodos culinarios para la elaboración de confituras y compotas.

- 3.1 Conceptualización
- 3.2 Clasificación
- 3.3 Técnicas de elaboración de confitura
- 3.4 Técnicas de elaboración de compotas.

CAPITULO 4

4. Aplicación de confituras y compotas en recetas innovadoras

4.1 Fichas técnicas.

- 4.1.1 Lomo de cerdo marinado con confitura de carambola cocido a la plancha gratinado con queso, acompañado con salsa de cítricos y pasta.
- 4.1.2 Alitas broaster picantes marinadas con confitura de carambola con papas fritas gratinadas con queso, acompañado con verduras frescas y salsa de yogurt.
- 4.1.3 Lomo de res horneado y glaseado con compota de carambola, acompañado con trilogía de mote.
- 4.1.4 Filete de trucha al horno con chips de yuca, salsa de compota de carambola y ensalada de lechugas.
- 4.1.5 Orejas de cerdo con salsa BBQ de confitura de carambola con cuscús y ensalada fresca.



- 4.1.6 Tacos rellenos con carne desmechada de cerdo salteada con confitura de fruta pan y salsa de naranjilla y ají.
- 4.1.7 Pechuga de pollo horneada y glaseada con compota de fruta pan, acompañada con frejol negro.
- 4.1.8 Lomo mechado glaseado con confitura de fruta pan y acompañado con salsa de piña y mango con papas al horno.
- 4.1.9 Pulpo marinado con confitura de fruta pan al grill, acompañado con champiñones y verduras y muchines de yuca.
- 4.1.10 Ravioles rellenos de carne de res y compota de fruta pan acompañado con salsa bechamel y champiñones portobello.
- 4.1.11 Chuleta de cerdo horneada con confitura de pitajaya y uvilla acompañada con choclo tierno y ensalada pico de gallo.
- 4.1.12 Rollo de pollo relleno de compota de pitajaya, gratinado y acompañado con arroz pesto y ensalada de brotes
- 4.1.13 Brochetas de cerdo a la parrilla con salsa agridulce de pitahaya con papa rellena.
- 4.1.14 Nuggets de calamar marinado con confitura de pitahaya y uvilla con patacones y salsa de coco.
- 4.1.15 Muslos de pollo Tandoori glaseado con compota de pitajaya, acompañado con papa china y ensalada salteada.
- 4.1.16 Lengua de res al grill, braseado con compota de pomarrosa y Reina Claudia acompañado con camote amarillo y verduras blanqueadas.
- 4.1.17 Albóndigas de pollo rellena con queso mozzarella bañada con salsa a base de confitura de pomarrosa con patacones de yuca.
- 4.1.18 Pulpa de res salteada con confitura de pomarrosa acompañada con puré de zanahoria blanca y camote morado.
- 4.1.19 Scallops al ajillo con crocantes de verduras y salsa velouté con confitura de pomarrosa.
- 4.1.20 Aguacates rellenos con camarones a la plancha con quinua y vinagreta de compota de pomarrosa.



8.2 ANEXO 2: fotografías del proceso de degustación para la aceptación de platos.

FICHA DE OBSERVACION

FECHA: 8 DE MAYO DEL 2019

LUGAR: FACULTAD DE CIENCIA DE LA HOSPITALIDAD



Autor: Christian Chuchuca y Gabriela Matute

FICHA DE OBSERVACION

FECHA: 8 DE MAYO DEL 2019

LUGAR: FACULTAD DE CIENCIA DE LA HOSPITALIDAD



Autor: Christian Chuchuca y Gabriela Matute



FICHA DE OBSERVACION

FECHA: 8 DE MAYO DEL 2019

LUGAR: FACULTAD DE CIENCIA DE LA HOSPITALIDAD



Autor: Christian Chuchuca y Gabriela Matute



8.3 ANEXO 3: Hojas calificadas del proceso de degustación para la aceptación de platos



UNIVERSIDAD DE CUENCA

ESCUELA DE GASTRONOMIA

NOMBRE.....*Patricia Ortiz P.*.....

DEGUSTACION DE TESIS

"Elaboración de confituras y compotas con base en frutas cultivadas en la Amazonia Ecuatoriana para su aplicación en preparaciones gastronómicas de innovación".

Compota de carambola y manzana verde

	1	2	3	4	5
Apariencia					✓
Textura					✓
Sabor					✓
Olor					✓

Observaciones: *Buena ambientación*

Confitura de carambola y manzana verde

	1	2	3	4	5
Apariencia					✓
Textura					✓
Sabor				✓	
Olor					✓

Observaciones: *Resalta los Mangos Verdes*



Compota de fruta pan y Taxo

	1	2	3	4	5
Apariencia					✓
Textura				✓	
Sabor				✓	
Olor				✓	

Observaciones: Procesar el taxo.

Confitura de fruta pan y taxo

	1	2	3	4	5
Apariencia					✓
Textura					✓
Sabor				✓	
Olor				✓	

Observaciones: Ajustar procesamiento taxo.

Compota de Pitahaya rosada y tuna

	1	2	3	4	5
Apariencia					✓
Textura					✓
Sabor					✓
Olor					✓

Observaciones: Quizá poner algo de semillas de tuna



Confitura de Pitahaya rosada y tuna

	1	2	3	4	5
Apariencia					✓
Textura					✓
Sabor					✓
Olor					✓

Observaciones: _____

Compota de pomarrosa y fresa

	1	2	3	4	5
Apariencia					✓
Textura					✓
Sabor					✓
Olor					✓

Observaciones: Buscar pomarrosa peruana (madura
prima) para tener un sabor más intenso.

Confitura de pomarrosa y fresa

	1	2	3	4	5
Apariencia					✓
Textura					✓
Sabor					✓
Olor					✓

Observaciones: _____



PLATOS DE ENTRADA

Aguacates rellenos con camarones a la plancha con quinua y vinagreta de compota de pomarrosa.

	1	2	3	4	5
Apariencia					✓
Textura					✓
Sabor					✓
Olor				✓	

Observaciones: El olor no es persistente tal vez se pueda
ser presente más de pomarrosa.

Brochetas de cerdo a la parrilla con salsa agri dulce de pitahaya y papa rellena.

	1	2	3	4	5
Apariencia					✓
Textura					✓
Sabor					✓
Olor					✓

Observaciones: Presentes más coloridos



PLATOS FUERTES

**Pulpo marinado con confitura de fruta pan al grill,
acompañado con champiñones y verduras, con
muchines de yuca.**

	1	2	3	4	5
Apariencia				✓	
Textura				✓	
Sabor				✓	
Olor				✓	

Observaciones: Quiso agregar algo de panado con
el pulpo para resaltar el sabor de los Champiñones

**Pulpa de res salteada con confitura de pomarrosa
acompañada con puré de zanahoria blanca y camote
morado.**

	1	2	3	4	5
Apariencia					✓
Textura				✓	
Sabor					✓
Olor					✓

Observaciones: Controlar la cocción de la carne de res
la más suave.



POSTRES

Torta de fruta pan con espejo de pitahaya

	1	2	3	4	5
Apariencia				✓	
Textura					✓
Sabor					✓
Olor					✓

Observaciones: trabaja con el espejo



BEBIDAS

Mojito de carambola

	1	2	3	4	5
Apariencia					✓
Textura					✓
Sabor					✓
Olor					✓

Observaciones: _____

Pitahaya Colada

	1	2	3	4	5
Apariencia					✓
Textura					✓
Sabor				✓	
Olor					✓

Observaciones: _____

Firma: _____



UNIVERSIDAD DE CUENCA
ESCUELA DE GASTRONOMIA

NOMBRE Thelma Cuzco

DEGUSTACION DE TESIS

"Elaboración de confituras y compotas con base en frutas cultivadas en la Amazonia Ecuatoriana para su aplicación en preparaciones gastronómicas de innovación".

Compota de carambola y manzana verde

	1	2	3	4	5
Apariencia				/	
Textura				/	
Sabor				/	
Olor				/	

Observaciones: _____

Confitura de carambola y manzana verde

	1	2	3	4	5
Apariencia					/
Textura					/
Sabor					/
Olor					/

Observaciones: _____



Confitura de Pitahaya rosada y tuna

	1	2	3	4	5
Apariencia			/		
Textura			/		
Sabor			/		
Olor			/		

Observaciones: No tiene un sabor definido

Compota de pomarrosa y fresa

	1	2	3	4	5
Apariencia					/
Textura					/
Sabor					/
Olor					/

Observaciones: Falta un poco más de sabor de pomarrosa

Confitura de pomarrosa y fresa

	1	2	3	4	5
Apariencia				/	
Textura				/	
Sabor				/	
Olor				/	/

Observaciones: _____



Compota de fruta pan y Taxo

	1	2	3	4	5
Apariencia				/	
Textura				/	
Sabor				/	
Olor				/	/

Observaciones: _____

Confitura de fruta pan y taxo

	1	2	3	4	5
Apariencia					/
Textura					/
Sabor					/
Olor					/

Observaciones: _____

Compota de Pitahaya rosada y tuna

	1	2	3	4	5
Apariencia				/	
Textura					/
Sabor				/	
Olor					/

Observaciones: No tiene un sabor definido.



PLATOS DE ENTRADA

Aguacates rellenos con camarones a la plancha con quinua y vinagreta de compota de pomarrosa.

	1	2	3	4	5
Apariencia					/
Textura					/
Sabor					/
Olor					/

Observaciones: _____

Brochetas de cerdo a la parrilla con salsa agridulce de pitahaya y papa rellena.

	1	2	3	4	5
Apariencia					/
Textura					/
Sabor					/
Olor					/

Observaciones: Esta tibio el plato.



PLATOS FUERTES

**Pulpo marinado con confitura de fruta pan al grill,
acompañado con champiñones y verduras, con
muchines de yuca.**

	1	2	3	4	5
Apariencia					/
Textura				/	
Sabor				/	
Olor					/

Observaciones: El pulpo estuvo duro y le falta sabor.

**Pulpa de res salteada con confitura de pomarrosa
acompañada con puré de zanahoria blanca y camote
morado.**

	1	2	3	4	5
Apariencia					/
Textura				/	
Sabor					/
Olor					/

Observaciones: La carne está dura



POSTRES

Torta de fruta pan con espejo de pitahaya

	1	2	3	4	5
Apariencia					/
Textura					/
Sabor					/
Olor					/

Observaciones: Debería usar mas pomarrosa



BEBIDAS

Mojito de carambola

	1	2	3	4	5
Apariencia					/
Textura					/
Sabor					/
Olor					/

Observaciones: Le pondría un poco más aromatizado

Pitahaya Colada

	1	2	3	4	5
Apariencia					/
Textura					/
Sabor					/
Olor					/

Observaciones: _____

Firma: _____



8.5 ANEXO 4: fotografías de visita al cultivo de las frutas seleccionadas.

CULTIVO DE LA PITAHAYA ROSADA

FECHA: 8 DE ABRIL DEL 2019

LUGAR: CANTON LOGROÑO – PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO



Autor: Christian Chuchuca y Gabriela Matute

CULTIVO DE LA POMARROSA

FECHA: 8 DE ABRIL DEL 2019

LUGAR: FACULTAD DE CIENCIA DE LA HOSPITALIDAD



Autor: Christian Chuchuca y Gabriela Matute



CULTIVO DE LA CARAMBOLA

FECHA: 8 DE ABRIL DEL 2019

LUGAR: CANTON EL TESORO - PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO



Autor: Christian Chuchuca y Gabriela Matute

CULTIVO DE LA FRUTA PAN

FECHA: 8 DE ABRIL DEL 2019

LUGAR: CANTON EL TESORO - PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO



Autor: Christian Chuchuca y Gabriela Matute